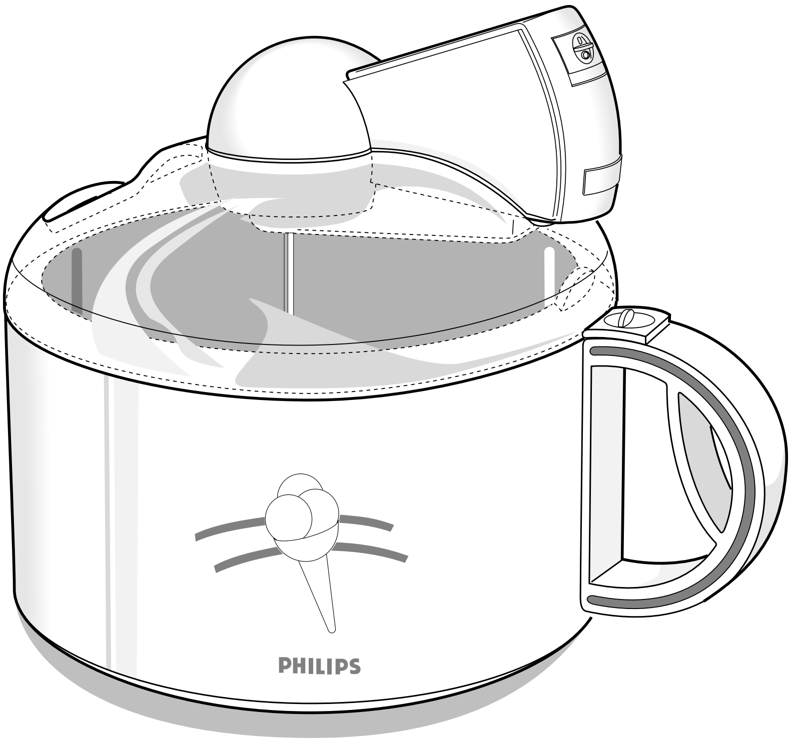
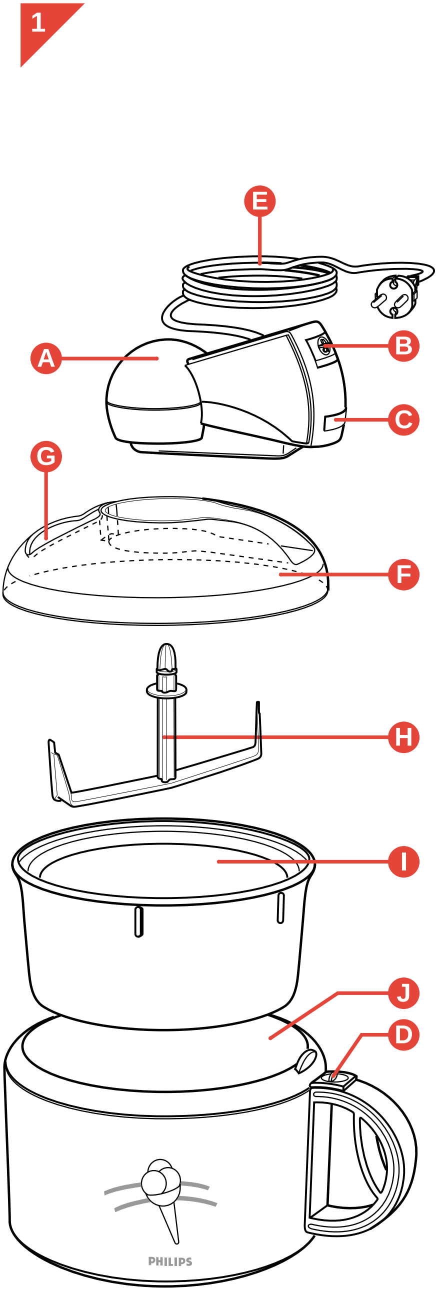
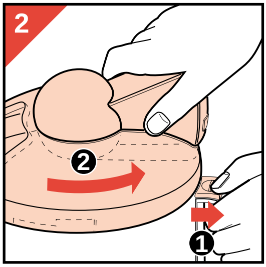
# PHILIPS

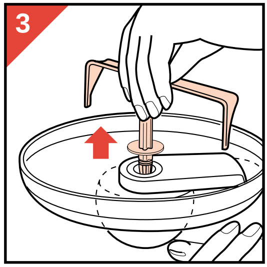
## HR 2300

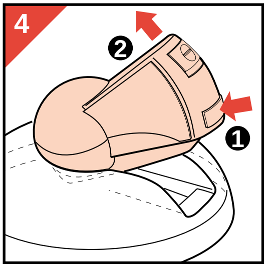



PHILIPS


1
E
A
B
C
G
F
H
I
J
D
PHILIPS

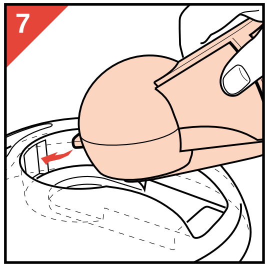

2
2
1

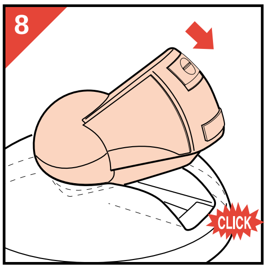

3

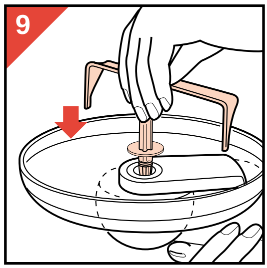

4
2
1

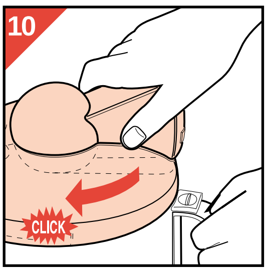

5


6


7


8
CLICK


9


10
CLICK

# English

### Important

- **Read the instructions for use in conjunction with the illustrations (page 3) before using the appliance.**
- **When making ice-cream, hygiene is of utmost importance. Make sure that all parts of the Ice-Cream Maker are thoroughly clean: especially the parts that come into contact with the mixture.**
- **Prevent the ingredients to freeze on to the cooling container so that the stirrer cannot rotate anymore.**
  **- Only put ingredients into the container while the stirrer is rotating.**
  **- Do not switch off until the ice-cream is ready.**
- **Never exceed the quantities indicated by the recipes.**

## General description (fig. 1)

Ⓐ **Motor unit**
Ⓑ **On/off switch**
Ⓒ **Release knob for removing the motor unit from the cover**
Ⓓ **Release knob to detach the cover with motor unit from the bowl**
Ⓔ **Mains cord**
Ⓕ **Cover** (4822 441 80844)*
Ⓖ **Aperture for filling**
Ⓗ **Stirrer** (4822 690 40257)*
Ⓘ **Cooling container** (HR 2996)*
Ⓙ **Bowl** (4822 418 40897)*
** For replacement: please apply to your dealer and refer to these numbers.*

*Tip: An extra cooling container (HR 2996) will enable you to prepare larger quantities or two different tastes.*

## How does the Ice-Cream Maker work?

The frozen cooling container is located inside the bowl. This container quickly cools down the mixture of ingredients, whilst the stirrer continues to operate. The freezing mixture is stirred until it has changed into ice-cream. The time this takes depends greatly on the type of ice-cream mixture (25-45 minutes).
Note: The cooling container is filled with a non-toxic saline solution.

## Dismantling

- Move the slide in the direction of the arrow and turn the top of the Ice-Cream Maker in the direction of the arrow (fig. 2).
- Pull the stirrer from the motor unit (fig. 3).
- Press the release knob and remove the motor unit from the cover (fig. 4).
- Remove the cooling container from the bowl (fig. 5).

## Cleaning

- Ensure that the plug has been removed from the mains socket, before starting to clean the Ice-Cream Maker.
- Dismantle the Ice-Cream Maker completely after use.
- Wash the cover (not the motor unit!), the stirrer and the bowl in warm soapy water. Wash the cooling container in lukewarm soapy water (max. 40° C/100° F). (Do not wash these items in a dishwasher.)
- The motor unit may be wiped clean with a damp cloth. Never immerse the motor unit into water or rinse.

## Freezing the cooling container

Make sure that the cooling container is ready for use.

- The cooling container can be brought to operating temperature in a (deep)freezer or in the freezer compartment of ❄❄❄ or ❄❄❄❄ fridge. (Note: the cooling container must be at -18° C / 0° F or colder.)
- On average it takes 18 hours to freeze the cooling container down to the operating temperature.
- Ensure that the cooling container is clean and dry prior to being frozen. Keep the cooling container with the bottom downwards in a well-closed plastic bag inside the deepfreezer: The container will then always be ready for use.
- Do not place other objects on top of or against the container whilst it is being frozen.
- Do not remove the cooling container from the deepfreezer until the ingredients for ice-cream have been prepared.

## Assembling

- Place the deep-frozen cooling container inside the bowl (fig. 6).
- Insert the front edge of the motor unit into the aperture (fig. 7).

- Move the motor unit downwards to the lid until it locks ("Click!") (fig. 8).
- Insert the stirrer into the hole of the motor unit. You will now hear a soft "Click" (fig. 9).
- Place the top of the Ice-Cream Maker on the bowl. Please note the correct position.
- Turn the top in the direction of the arrow until it locks ("Click") (fig. 10). The Ice-Cream Maker is now ready for use.

## Making Ice-Cream

- Prepare the mixture of ingredients for ice-cream.
  - Do not exceed the quantities stipulated in the recipes. The ice-cream may become less compact if you do.
  - Preferably use ingredients at fridge temperature.
- Remove the cooling container from the deepfreezer.
  - Remove the plastic bag from the cooling container.
  - Ensure that the container is free of ice. Do not rinse the frozen cooling container: otherwise a thick film of ice will immediately cover its surface! A thin film of white frost may be removed using a spatula. To avoid damage, do not use metal cutlery.
  - If properly frozen the contents of the cooling container will have turned hard. (Does not splash when shaken.)
- Place the frozen cooling container inside the bowl of the Ice-Cream Maker.
- Assemble the Ice-Cream Maker.
- Switch on the motor using on/off switch (B) ...
  . . . before pouring the mixture of ingredients into the bowl via the aperture in the lid.
  The stirrer should actually be functioning when the bowl is being filled: otherwise the ingredients will freeze on to the cooling container immediately.
- Operate the Ice-Cream Maker (25-45 minutes).
  - At first, the ice-cream may look a little gritty. Later on it will become smooth.

Do not switch off until the ice-cream is ready! If the appliance is switched off too soon the ingredients may freeze on to the cooling container so that the stirrer cannot rotate anymore.
If this has happened yet:
- Switch the Ice-Cream Maker off.
- Move the slide in the direction of the arrow and turn the top of the Ice-Cream Maker in the direction of the arrow (fig. 2).
- Immediately turn the top in the opposite direction until it locks ("Click") (fig. 10).
- Switch the Ice-Cream Maker on again rightaway.

- Switch off as soon as the ice-cream is ready. Remove the mains plug from the wall socket and take the cover with the motor unit off the appliance.
- Do not let the Ice-Cream Maker work too long: switch off as soon as you can see ice-cream melting at the surface or sides.
- In some cases the ice-cream will become so solid, that the stirrer will eventually come to a standstill. If this happens, switch the motor off: your ice-cream is ready
- With a ladle or spoon the ice-cream may be removed from the bowl. The remainder may be removed using a plastic spoon or spatula to avoid damage to the cooling container.

The Ice-Cream Maker is equipped with a safety shut-off. If overloading occurs the motor is switched off automatically.
In such a case switch off the machine. After the motor has cooled down sufficiently you may switch the Ice-Cream Maker on again.

## Preparation time

- The recipes indicate the average time required for their preparation. However, you may deviate from this as you see fit.
- The preparation time depends on:
  - the original temperature of the ice-cream mixture;
  - room temperature;
  - the quantities and the composition of the mixture.

The higher the temperature of the ingredients and room temperature the longer it will take to prepare the ice-cream.
The best results are obtained by cooling the ice-cream mixture beforehand.
Ice-cream which increases greatly in volume during preparation (e.g. the light strawberry and

cherry ice-cream, ice-cream containing a large proportion of cream) will need a longer preparation time than fruit ice-cream and sorbet ice-cream, for example.

## Storing ice-cream

- **In the Ice-Cream Maker**
  When the ice-cream is ready you can store it covered in the Ice-Cream Maker for approximately ten minutes.

- **In the freezer**
  Ice-cream can be stored for a limited period. A lengthy period in the deep freeze compartment is not beneficial for either the taste or quality of the ice-cream. After one or two weeks the texture starts to deteriorate and the fresh taste is lost.

Ice-cream tastes best when fresh, so do not make it too far ahead of time.
If you wish to store the ice-cream in the freezer, keep in mind the following:
- Store the ice-cream in a clean, tightly sealed container that is suitable for freezing. (Do not store in the cooling container.)
- Storage temperature must be at least -18 °C / 0 °F.
- Attach a label to the container with the date of preparation and the type of ice-cream.
- Never refreeze defrosted or semi-defrosted ice-cream into the deep freezer.

Take the ice-cream out of the freezer about thirty minutes before serving and place it in the refrigerator. Alternatively, at room temperature it will be ready for consumption in ten to fifteen minutes .
Please note: Sorbet ice defrosts quicker than ice-cream.

### Storage time

- Ice-cream made of uncooked ingredients
  ± 1 week
- Sorbets
  1 to 2 weeks
- Ice-cream made of semi-cooked ingredients
  ± 2 weeks

## Ingredients

### Eggs

- The recipes are based on standard eggs weighing 55-60 grams (class 4).
- The addition of egg yolks to the ice-cream mixture improves the structure and makes it taste richer and smoother.
- When very cold, egg-white does not become really stiff when beaten. For that reason, take the eggs out of the refrigerator several hours before use.
- Various recipes only use the egg yolks. The remaining egg white can be used for Omelette Sibérienne and Meringues. Recipes can be found in most cookery books.

### Milk

- You can use both pasteurised and sterilised milk. The choice of full cream milk or low fat milk is a question of personal taste. The ice-cream will taste creamier if you use milk with a higher fat content.
- Some recipes require you to add the ingredients to milk which is just below boiling point. Ice-cream keeps longer if made from cooked ingredients.
  However, the mixture may start to curdle while being prepared.
  You can make the mixture smooth and suitable for processing again by mixing in a blender or food processor for one minute.
  Alternatively, you can add 3 ½ fl. oz. (100 cc) of very cold cream and let the mixture cool down quickly, while beating constantly.

### Cream

- Always use chilled cream.
- If the recipe calls for "whipped cream", stop beating the cream before it becomes completely stiff. This makes it easier to mix the cream with the other ingredients.
- In summer it is advisable to put the beaters and the bowl in which the cream will be whipped in the refrigerator.
- The fat content of the cream affects the ice-cream: a higher fat content will make the cream richer and creamier.

### Sugar

- Use castor sugar because this dissolves more readily. You can also use icing sugar, brown sugar or honey.
  It is best to grind coarse granulated sugar in a blender or food processor.
- If the sugar content is too low, it will have an adverse effect on the structure and stiffness of the ice-cream.

**Fruit**
- Fresh fruit makes the tastiest ice-cream which is very nutritious too. However, fruit from a jar or tin is also suitable. Make sure the fruit is well drained before puréeing.
- Summer fruits (e.g. strawberries, raspberries, peaches) are simple to freeze so that you can use fresh fruit all year round. Frozen fruit can be stored for 8 or 9 months in a deep freeze or in the freezer compartment of a ❄❄❄ or ❄❄❄❄ refrigerator.
- Uncooked fruits easily discolour when they are puréed. To prevent discolouring, sprinkle some lemon juice on the pieces of fruit (apple, banana, pear, plum) before puréeing.
- If you wish to add pieces of fruit to the ice-cream, sprinkle them with some sugar to prevent hard ice crystals from forming inside the pieces of fruit during the freezing process.

**Alcohol**
- Ice-cream mixtures containing alcohol must be processed somewhat longer. The ice-cream will not become as stiff as ice-cream without alcohol.

**Syrup**
- If you make sorbet ice-cream frequently, you can prepare the syrup in advance and keep it in a tightly sealed bottle in the refrigerator.

To make syrup you need:
- a (stainless steel) pan;
- a stirring spoon;
- for 300 cc (10¾ fl. oz) syrup: 200 cc (7 fl. oz.) water and 200 g (7 oz.) fine sugar;
- for 450 cc (16 fl. oz.) syrup: 275 cc (10 fl. oz) water and 275 g (10 oz.) fine sugar;
- Put the sugar and the water into the pan and stir well.
- Put the pan on low heat while stirring constantly to dissolve the sugar. Skim off any froth that forms on the surface.
- Boil the sugar mixture for approx. 1 minute.
- Take the pan off the heat and allow the syrup to cool.

## Decorating and serving

- The quantities serve 4-5 persons, depending on the presentation and the type of ice-cream.
- You can serve ice-cream in metal or glass coupes, on metal, glass or crystal bowl or on dessert plates. Depending on the type of ice-cream, you could also use fruit cut in halves and hollowed out, such as melon, pineapple, orange, lemon or grapefruit.
- It is advisable to chill the coupes, bowls or hollowed-out fruit in the freezer just prior to serving, so that the ice-cream will melt less rapidly when served.
- Some types of ice-cream (e.g. coffee, mocha and chocolate ice-cream) are less dense than other types. It is best to take these types of ice-cream out of the Ice-Cream Maker and chill them in the freezer half an hour before serving.
- You can make ice-cream balls using an ice-cream scoop. The scoop must be perfectly clean. Dip the scoop in water before scooping out the ice-cream and the balls of ice-cream will be nice and smooth. If you wish to present the ice-cream in a coupe, it is best to put the balls of ice-cream in the freezer for half an hour. This will prevent the ice-cream from melting during the decorating process.
- Ice-cream lends itself well to combinations with pastry, such as profiteroles, cake, meringues and crèpes.
- Decorate the ice-cream with e.g. whipped cream, beaten egg white, sauces or custard.
- Mix the whipped cream with some finely chopped nuts before decorating.
- Take more fruit than indicated by the recipe and use this to decorate the ice-cream. You can also use candied fruit, cocktail cherries or soaked raisins. The taste of the fruit is improved if soaked in a liqueur.
  The ice-cream can also be combined with a suitable liqueur.
- Ice-cream can be decorated with chocolate leaves, grated chocolate, nougat, bonbons, shredded coconut or chopped nuts (walnuts, hazelnuts, slivered almonds, pistachio nuts).
- The ice-cream will look even more festive if you decorate it with one or more wafers, biscuits, macaroons or rolled wafers.

## Sauces

- Sauces and syrup add a nice touch to the ice-cream. There are many different possibilities: sweet sauces, fruit sauces, fruit syrup.
- There are many types of ready-to-use sauces on the market. But, as is true for ice-cream: home-made sauces are tastier.
- Sauces can easily be prepared a few days in advance and stored in the refrigerator or freezer.

**Hot sauces**
- If you wish to serve a hot sauce, heat it up slowly. It is best to chill the ice-cream thoroughly in the freezer before pouring the hot sauce over the top. The sauces described below can also be served cold.
- Serve the hot sauce either separately as an accompaniment to the ice-cream, or pour it over the ice-cream just before serving.

**Cherry sauce**
- Put the juice of one tin of cherries (stoned) in a pan, together with the grated peel of one orange and one lemon.
- Allow the mixture to simmer over a low heat for 10 minutes.
- Strain the mixture.
- Pour half a tablespoon of lemon juice and one teaspoon of orange juice through a sieve into a bowl and mix one teaspoon of cornflour or potato flour with the juice.
- Pour this mixture into the hot cherry juice, stirring constantly.
- Allow the mixture to boil for 1 minute.
- Add sugar to taste and a tablespoon of kirsch, if desired.
- Add the cherries to the sauce just before serving.

**Chocolate sauce**
- Break 100 grams (3½ oz.) of dark chocolate into pieces.
- Heat 125 cc (4½ fl. oz.) of water together with the chocolate until the mixture boils, stirring until the chocolate is fully melted.
- Add one and a half teaspoons of vanilla sugar.
- Allow the sauce to simmer gently for another minute.
- After the mixture has cooled, add 50 cc (13⁄4 fl. oz.) of whipped cream. Stir well.

**Cold (fruit) sauces**
Fresh fruit can be used for these fruit sauces but frozen or tinned fruits can be substituted if desired.
- If fresh fruit is used, add the sugar in the ratio of 50-75 grams (1¾ - 2⅔ oz.) of sugar to 200 grams (7 oz.) of fruit (depending on the type of fruit used).
- Press the fruit through a nylon sieve to remove the pips. Cool the fruit sauces before serving.
- Do not refreeze fruit sauces made from frozen fruits.
- You can, however, freeze fruit sauces made from fresh fruit.

## Children's Party

Use bright, cheerful colours to decorate children's ice-cream. Choose flavours that children love.
For decoration, use whipped cream or ready to serve vanilla custard, chocolate custard or fruit yoghurt.
Decorate the ice-cream with chocolate sprinkles, hundreds-and-thousands, sugar flowers, wafers or small chocolates.
The children can make their own flags, drawings and little parasols beforehand.
Let the children decorate their own ice-cream with chocolate sprinkles, wafers etc.

Some tasty serving suggestions:
- Banana/vanilla ice-cream/chocolate custard
- Chocolate milk/chocolate ice-cream/ chopped nuts.
- Marshmallows/strawberry ice-cream/yoghurt.
- Slice of cake/vanilla ice-cream/fruit sauce.
- Crèpe/yoghurt/fruit ice-cream/icing sugar.

**For U.K. only:**

## Fitting a different plug

This appliance is fitted with a BS 1363 13 Amp. plug.
Should you need to replace the plug, connect the wires as follows:

**Brown** wire to the **Live (L)** terminal of the new plug.
**Blue** wire to the **Neutral (N)** terminal of the new plug.

Always fit the same value of fuse as that originally supplied with your appliance.
Only use BS 1362 approved fuses.
As a guide only: Appliances under 700 W can have a 3 Amp. fuse (red) and all others should have a 13 Amp. fuse (brown).

When disposing of an old plug (particularly the moulded type which has been cut from the mains cord) always remove the fuse as the plug could be dangerous if ever inserted in a live socket.

# Recipes

## ■■■ Lemon sorbet

*juice of ½ an orange*
*175 cc (6 ¼ fl. oz.) fresh lemon juice*
*300 cc (10 ¾ fl. oz) syrup (see page 7)*
*½ egg white*

Stir the lemon and orange juice through the syrup, mixing thoroughly. Beat the egg white until almost stiff and stir in the mixture. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Preparation time: 25 - 35 minutes.

## ■■■ Kiwi sorbet

*250 g (9 oz.) fresh peeled kiwifruit*
*2 tablespoons lemon juice*
*150 cc (5 ⅓ fl. oz.) syrup (see page 7)*

Purée the kiwifruit together with the lemon juice and the syrup. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 25 - 35 minutes.

## ■■■ Banana ice-cream

*200 g (7 oz.) ripe bananas*
*juice of ½ lemon*
*75 g (2 ⅔ oz.) castor sugar*
*150 cc (5 ⅓ fl. oz.) milk*
*50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream*

Purée the bananas together with the sugar and lemon juice. Mix the banana purée thoroughly with the cream and the milk.
Preparation time: 30 - 35 minutes.

## ■■■ Basic ice-cream

*2 egg yolks*
*250 cc (9 fl. oz.) full cream milk*
*150 cc (5 ⅓ fl. oz.) cream*
*75 g (2 ⅔ oz.) castor sugar*
*5 g (⅙ oz.) vanilla sugar*

Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar until the mixture is light and frothy. Add the milk, stirring constantly. Whip the cream until it is almost stiff. Combine the whipped cream with the other ingredients, making sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 40 - 50 minutes.

**Tip:** You can combine the basic ice-cream mixture with e.g.

- 30 g (1 oz.) chopped walnuts, hazelnuts, peanuts
- 40 g (1½ oz.) chopped candied fruit
- 30 g (1 oz.) coarsely chopped dark chocolate or 8 g (¼ oz.) cinnamon.
  Selected ingredients should be added to the mixture halfway through the preparation time, except for cinnamon, which can be mixed with the egg yolks.

## ■■■ Vanilla ice-cream

*4 egg yolks*
*65 g (2⅓ oz.) castor sugar*
*5 g (⅙ oz.) vanilla sugar*
*200 cc (7 fl. oz.) full cream milk*
*125 cc (4½ oz.) cream*

Put the egg yolks, sugar and vanilla sugar into a bowl. Beat with the mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk. Beat the cream through the egg yolk mixture and then add it gradually to the hot milk. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the cream into a pan.
Heat the mixture at a moderate temperature for about 2 minutes, stirring constantly. Make sure the mixture does not boil. Allow the mixture to cool to refrigerator temperature.
Preparation time: 40 - 45 minutes.

## ■■■ Chocolate ice-cream

*1 egg yolk*
*70 g (2½ oz.) castor sugar*
*15 g (½ oz.) cocoa*
*200 cc (7 fl. oz.) full cream milk*
*125 cc (4½ fl. oz.) cream*

Beat the egg yolks with the sugar, cocoa and 50 cc of the milk until the cocoa has dissolved, then add the rest of the milk and stir thoroughly. Beat the cream until almost stiff. Add the cocoa mixture to the whipped cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 40 - 45 minutes.

**Tip:** You can add to the chocolate ice-cream mixture e.g. 30 g (1 oz.) coarsely chopped roasted hazelnuts or almonds. Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

## ■■■ Mocha ice-cream

*1 egg yolk*
*6 g (⅕ oz.) instant coffee*
*70 g (2½ oz.) castor sugar*
*200 cc (7 fl. oz.) full cream milk*
*150 cc (5⅓ fl. oz.) cream*
*5 g (⅙ oz.) vanilla sugar*

Dissolve the coffee in 1 tablespoon of warm water and allow it to cool. Beat the egg yolks with the sugar, the dissolved coffee and the milk. Whip the cream until it is almost stiff. Combine the coffee mixture with the whipped cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 40 - 50 minutes.

**Tip:** You can add to the mocha ice-cream e.g. 40 g chopped white chocolate, butterscotch chocolate or dark chocolate.
Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

### ■■■ Fruit yoghurt ice-cream

*175 g (6 ¼ oz.) fruit, e.g.: bilberries, raspberries or strawberries*
*80 g (3 oz.) castor sugar*
*50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream*
*250 cc (9 fl. oz.) yoghurt*
*2 tablespoons lemon juice*

Wash the fruit. Purée the fruit with the sugar and lemon juice. Add the fruit mixture to the yoghurt and cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 30 - 40 minutes.

### ■■■ Airy strawberry ice-cream/strawberry mousse

*300 g (10 ¾ oz) strawberries*
*180 cc (6½ fl. oz) syrup (See page 7)*
*juice of ½ lemon*
*2 egg whites (of small eggs)*
*30 cc (1 fl. oz.) cream*

Wash the strawberries. Purée them together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the strawberry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: 40 - 50 minutes.

### ■■■ Strawberry ice-cream

*200 g (7 oz.) fresh strawberries*
*70 g (2½ oz.) castor sugar*
*1 tablespoon lemon juice*
*1 egg yolk*
*175 cc (6 ¼ fl. oz.) full cream milk*
*50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream*

Wash the strawberries. Purée them together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolks with sugar. Whip the cream until almost stiff. Combine the strawberry mixture, the whipped cream and the egg yolks. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: approx. 30 - 40 minutes.

**Tip:** Instead of strawberries you may use puréed blueberries, bilberries, raspberries or blackberries.

### ■■■ Pineapple ice-cream pudding

*175 g (6 ¼ oz.) fresh pineapple*
*100 g (3½ oz.) icing sugar or castor sugar*
*250 cc (9 fl. oz.) cream*
*½ tablespoon lemon juice*

Peel the pineapple and remove the hard centre and the eyes. Purée the pineapple together with the sugar and the lemon juice. Partially whip the cream. Stir the pineapple mixture into the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: approx. 45 - 55 minutes.

### ■■■ Tip: Ice-cream cake “Caprice”

(serves approx. 6 persons)
*pineapple ice-cream pudding*
*1 loose-based cake tin, 20-22 cm in diameter*
*greaseproof paper*
*1 sponge cake*
*4 pineapple slices*
*1½ tin of mandarins*
*mint leaves if desired*

First, line the tin with greaseproof paper. Line the bottom of the tin with a round piece of paper and the sides with one long strip of paper. Put the lined tin in the freezer for about half an hour before filling it, so that the ice will not melt when it comes into contact with the tin.
To fill the tin: Slice the sponge cake into 2 layers and place one layer on the bottom of the tin. Sprinkle the bottom layer with liqueur if desired. Cover the cake with a layer of ice-cream and then place the second layer of cake on top. Cover the tin with paper. Put the cake in the freezer for about 1 hour (depending on how hard the ice cream is).
Before serving, place the serving plate in the refrigerator for a while.
You can decorate the cake as desired, with fruits and/or whipped cream.

### ■■■ Sugar-free ice-cream

*Makes 4 portions (± 400 ml)*
*150 cc (5 ⅓ fl. oz.) full cream milk*
*30 cc (1 fl. oz.) cream*
*30 g (1 oz.) Sionon artificial sweetener (powdery)*
*1 egg*
*10 drops vanilla essence*

Beat the egg with the milk, the artificial sweetener and the vanilla essence until frothy. Whip the cream until almost stiff. Mix the whipped cream with the rest of the ingredients. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
Preparation time: approx. 30 - 40 minutes.
In this sugar-free recipe the amount of carbohydrates (= sugar and starch) per portion is so little that one portion hardly affects the blood sugar level. One portion can therefore be eaten without having to cut out anything from the diabetic diet. If Sionon is not available you may replace it by a comparable powdered sweetening agent. For a proper consistency of the ice-cream you need a powder sweetener which has a volume comparable to that of ordinary sugar. For this reason compact sweeteners (e.g. Aspartame) cannot be used for ice-cream making. Ask your chemist, pharmacist or diecition for advise.
Nowadays diabetics can also eat food that has been sweetened with ordinary sugar. However, some guidelines do apply in that case. For further information, we recommend that you consult your G.P. or dietician.

# Français

## Important

- **Lisez attentivement ces instructions en suivant les illustrations (page 3) avant d'utiliser votre appareil.**
- **Quand vous préparez de la glace, l'hygiène est de la première importance. Assurez-vous que toutes les parties de la sorbetière soient parfaitement propres: en particulier les éléments en contact avec les aliments.**
- **Evitez que les aliments ne gèlent dans le bol accumulateur de froid, ce qui empêcherait le brasseur de tourner.**
  **- Mettez les aliments dans le bol uniquement lorsque le brasseur est en mouvement.**
  **- N'arrêtez pas l'appareil tant que la glace n'est pas prête.**
- **Ne dépassez jamais les quantités qui sont indiquées dans les recettes.**

## Description générale (fig. 1)

- A **Bloc moteur**
- B **Commutateur marche/arrêt**
- C **Bouton pour libérer le couvercle amovible du bloc moteur**
- D **Bouton pour détacher le couvercle avec l'ensemble moteur du bol**
- E **Cordon d'alimentation**
- F **Couvercle** (4822 441 80844)*
- G **Ouverture de remplissage**
- H **Brasseur** (4822 690 40257)*
- I **Bol accumulateur de froid** (HR 2996)*
- J **Bol** (4822 418 40897)*

* *Pour le remplacement des accessoires: adressez-vous à un réparateur indépendant agréé Philips Appareils Domestiques en lui communiquant les codes service ci-dessus.*

*Conseil: Un bol accumulateur de froid supplémentaire (HR 2996) vous permettra de préparer des quantités plus importantes ou deux parfums différents.*

## Comment fonctionne votre sorbetière?

Le bol accumulateur de froid est placé à l'intérieur du bol. Ce récipient refroidit très rapidement le mélange des aliments pendant que le brasseur continue son fonctionnement. Le mélange refroidi est brassé jusqu'à ce qu'il soit transformé en glace. Le temps de transformation dépend largement du type de glace (25 à 45 minutes).
Nota - Le bol accumulateur de froid est rempli avec une solution saline non toxique.

## Démontage

- Appuyez sur la poignée et tournez le dessus de la sorbetière dans la direction de la flèche (fig. 2).
- Tirez le brasseur du bloc moteur (fig. 3).
- Poussez le bouton et retirez le bloc moteur du couvercle (fig. 4).
- Retirez le bol accumulateur de froid de l'appareil (fig. 5).

## Nettoyage

- Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer.
- Démontez complètement la sorbetière après utilisation.
- Nettoyez le couvercle (pas le bloc moteur), le brasseur et le bol à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez le bol accumulateur de froid à l'eau tiède savonneuse (max. 40°). (Ne nettoyez pas ces accessoires dans un lave-vaisselle).
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

## Charge du bol accumulateur de froid

Assurez-vous que le bol accumulateur de froid soit prêt pour l'utilisation.

- Le bol accumulateur de froid peut être amené à une température opérationnelle dans un congélateur ou dans le compartiment de conservation d'un réfrigérateur ❄❄❄ ou ❄❄❄❄. (Nota - le bol accumulateur de froid doit être à une température de -18° C ou inférieure.)
- Il faut en moyenne 18 heures pour refroidir complètement le bol accumulateur de froid.
- Assurez-vous que le bol soit propre et bien sec au préalable. Conservez le bol accumulateur de froid avec le fond vers le bas dans un sac plastique bien fermé à l'intérieur du congélateur de manière à ce qu'il soit toujours prêt à être utilisé.
- Ne posez aucun objet sur ou contre le bol lorsque celui-ci est en train de congeler.
- Ne sortez le bol accumulateur de froid du

congélateur que lorsque le mélange des ingrédients à glacer est prêt.

## Assemblage

- Placez le bol accumulateur de froid à l'intérieur de votre appareil (fig. 6).
- Engagez la face avant du bloc moteur dans son ouverture (fig. 7).
- Poussez le bloc moteur vers le bas jusqu'à ce qu'il verrouille ("clic") (fig. 8).
- Enfoncez le brasseur dans le trou du bloc moteur. Vous entendrez un "clic" (fig. 9).
- Placez le dessus de votre sorbetière sur le bol. Attention au positionnement correct.
- Tournez la poignée dans la direction de la flèche jusqu'à ce qu'elle verrouille (fig. 10). L'appareil est prêt à l'utilisation.

## Fabrication de la glace

- Préparez le mélange des ingrédients pour la glace.
  - Ne dépassez pas les quantités préconisées dans les recettes. La glace pourrait être moins compacte.
  - Utilisez de préférence des ingrédients préalablement refroidis au réfrigérateur.
- Retirez le bol accumulateur de froid du congélateur .
  - Assurez-vous qu'il ne soit pas recouvert de glace. Ne le rincez surtout pas, sinon il se recouvrirait immédiatement d'une pellicule de glace! Cette pellicule peut être retirée à l'aide d'une spatule. N'utilisez pas d'ustensile métallique pour éviter tout dommage.
  - S'ils ont été préablement refroidis les ingrédients durcissent dans le bol accumulateur de froid. (Pas d'éclaboussure lors du mélange.)
- Placez le bol accumulateur de froid à l'intérieur de votre sorbetière.
- Assemblez la sorbetière.
- Mettez en route le moteur en utilisant le bouton marche/arrêt (B)...
  ... avant de mettre le mélange des ingrédients à l'intérieur du bol à travers l'ouverture du couvercle.
  Le brasseur doit toujours être en fonctionnement quand vous remplissez le bol; autrement les ingrédients pourraient geler immédiatement au contact du bol.
- Faites fonctionner la sorbetière (25-45 minutes).
  - Au début, la glace pourra avoir un aspect plus ou moins grumeleux. Par la suite, elle deviendra beaucoup plus onctueuse.

N'arrêtz pas l'appareil tant que la glace n'est pas prête! Si l'appareil est arrêté trop tôt, les aliments gèleraient dans le bol accumulateur de froid et le brasseur ne pourrait plus tourner. Si cela arrive:
- Arrêtez l'appareil.
- Tournez le bouton et le dessus de l'appareil dans le sens de la flèche (fig. 2).
- Tournez immédiatement le dessus dans le sens opposé jusqu'à verrouillage ("Click!") (fig. 10).
- Remettez en marche la sorbetière.

- Arrêtez l'appareil dès que la glace est prête. Débranchez-le et retirez le couvercle avec le bloc moteur.
  - Ne faites pas fonctionner la sorbetière trop longtemps: arrêtez-la dès que vous apercevez que la glace commence à fondre à la surface ou sur les côtés.
  - Dans certains cas, il peut arriver que la glace devienne si dure que le brasseur se bloque. Arrêtez alors l'appareil: votre glace est prête.
- Retirez la glace du bol à l'aide d'une louche ou d'une cuillère. Le restant pourra être retiré à l'aide d'une cuillère ou une spatule en plastique, pour éviter d'endommager le bol accumulateur de froid.

La sorbetière est équipée d'un système de sécurité. En cas de surcharge, le moteur s'arrête automatiquement. Dans ce cas, arrêtez l'appareil. Laissez refroidir suffisamment le moteur avant de remettre en marche la sorbetière.

## Temps de préparation

- Les recettes indiquent le temps moyen nécessaire pour les préparations. Cependant, vous pouvez les adapter à votre guise.
- Le temps de préparation dépend:
  - de la température initiale des ingrédients;
  - de la température ambiante;
  - des quantités et de la composition du mélange.
  
  La préparation sera d'autant plus longue que les températures seront élevées. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en refroidissant les ingrédients au préalable. Une glace qui augmente de volume lors de la préparation (par ex. glace aux fraises ou aux cerises contenant une large proportion de

crème) pourra nécessiter un temps de préparation plus long qu'une glace aux fruits ou un sorbet par exemple.

## Conservation de la glace

- **Dans la sorbetière**
  Quand la glace est prête, vous pouvez la conserver dans la sorbetière pendant environ 10 minutes.

- **Dans le congélateur**
  La glace peut être conservée pendant un temps limité. Si elle y reste trop longtemps, son goût et sa qualité se dégradent. Après une ou deux semaines, la structure de la glace commence à se détériorer et celle-ci perd son goût.

La glace a un meilleur goût quand elle est fraîche, aussi ne la préparez pas trop longtemps à l'avance.
Si vous souhaitez conserver la glace dans le congélateur, rappelez-vous les conseils suivants:

- Mettez la glace dans un récipient à surgelés parfaitement propre et hermétique. (Ne la laissez pas dans le bol accumulateur de froid.)
- La température de conservation doit être d'au moins - 18°C.
- Mettez une étiquette avec la date de préparation et le nom de la glace.
- Ne recongelez jamais de la glace dégelée ou à moitié dégelée.

Sortez la glace du congélateur environ 30 minutes avant de la servir et mettez-la dans le réfrigérateur. Ou bien, laissez-la à température ambiante pendant 10 à 15 minutes.
Notez que les sorbets dégèlent plus rapidement que les glaces.

### Durée de conservation

- Glace préparée avec des aliments crus
  ± 1 semaine
- Sorbets
  1 à 2 semaines
- Glace préparée avec des aliments cuits
  ± 2 semaines

## Ingrédients

### Oeufs

- Les recettes sont basées sur des oeufs d'un poids de 55-60 grammes (classe 4).
- L'addition de jaunes d'oeufs à la préparation pour la glace améliore sa structure et la rend plus riche et plus onctueuse.
- Quand ils sont très froids, les blancs d'oeufs ne deviennent pas réellement durs quand ils sont battus. Pour cette raison, sortez les oeufs de votre réfrigérateur plusieurs heures avant utilisation.
- Différentes recettes utilisent uniquement les jaunes d'oeufs. Les blancs restants peuvent être utilisés pour la préparation d'omelettes norvégiennes et de meringues. Vous pouvez trouver les recettes dans différents livres de cuisine.

### Lait

- Vous pouvez employer du lait pasteurisé ou du lait stérilisé. Le choix de lait entier ou de lait écrémé est une question de goût personnel. La glace sera plus onctueuse si vous utilisez du lait non-écrémé.
- Dans certaines recettes, on ajoute les ingrédients au lait juste avant son ébullition. La glace préparée avec des aliments cuits se conserve plus longtemps.
  Cependant, le mélange peut commencer à cailler lors de sa cuisson. Vous pouvez alors le mélanger avec un mixer ou dans un robot pendant environ 1 minute pour qu'il reprenne sa consistance normale.
  Alternativement, vous pouvez ajouter 100 cc de crème très froide et laisser le mélange refroidir très rapidement, tout en le battant constamment.

### Crème

- Utilisez toujours de la crème froide.
- Si la recette nécessite de la crème fouettée, arrêtez-vous de battre la crème avant qu'elle ne devienne dure, afin de faciliter le mélange avec les autres ingrédients.
- En été, il est conseillé de mettre les fouets et le bol dans le réfrigérateur.
- Le contenu en matières grasses de la crème affecte le goût de la glace: une teneur en matières grasses importante rendra la glace plus riche et plus crémeuse.

### Sucre

- Utilisez du sucre en poudre qui se dissoud plus facilement. Vous pouvez aussi utiliser du sucre glace, du sucre brun ou du miel.
  Il est recommandé de broyer le sucre en morceaux dans un mixer ou un robot.
- Si la teneur en sucre est trop faible, l'aspect et la consistance de la glace en seront affectés.

### Fruits

- Des fruits frais permettront de préparer les glaces les plus savoureuses et également les plus nutritives. Cependant, vous pouvez vous

servir de confitures ou de fruits en conserves. Assurez-vous que le fruit soit bien égoutté avant de le réduire en purée.
- Les fruits d'été (tels que fraises, framboises et pêches) sont faciles à congeler, ce qui permet de disposer de fruits frais toute l'année. Les fruits congelés peuvent être conservés pendant 8 à 9 mois dans un congélateur ou dans un compartiment ❄❄❄ ou ❄❄❄❄ d'un réfrigérateur.
- Avant de réduire en purée des fruits crus (pommes, bananes, poires, prunes), vous pouvez les arroser d'un peu de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Si vous souhaitez ajouter des morceaux de fruits à la glace, saupoudrez-les de sucre pour éviter que des cristaux de glace se forment à l'intérieur.

**Alcool**
- Les mélanges de glace contenant de l'alcool peuvent être préparés plus longtemps à l'avance. La glace ne deviendra pas aussi dure qu'une glace sans alcool.

**Sirop**
- Si vous souhaitez préparer des sorbets fréquemment, vous pouvez faire le sirop à l'avance et le conserver dans une bouteille parfaitement fermée dans le réfrigérateur.

  Pour faire du sirop vous avez besoin de:
  - un récipient (en inox);
  - une cuillère pour mélanger;
  - pour 300 cc de sirop: 200 cc d'eau et 200 g de sucre;
  - pour 450 cc de sirop: 275 cc d'eau et 275 g de sucre;

- Mettez le sucre et l'eau dans le récipient et mélangez soigneusement.
- Faites chauffer doucement tout en remuant pour dissoudre le sucre. Ecumez la mousse qui se forme à la surface.
- Faites bouillir le mélange sucré pendant environ 1 minute.
- Retirez le récipient du feu et laissez refroidir.

## Décoration et service

- Les quantités prévues pour 4 à 5 personnes dépendent de la présentation et du type de glace.
- Vous pouvez servir la glace dans des coupes en métal ou en verre, ou des assiettes à dessert. En fonction du type de glace, vous pouvez aussi mettre des fruits coupés en morceaux et évidés, tels que melon, ananas, orange, citron ou raisin.
- Il est préférable de refroidir les coupes, les raviers ou les fruits préparés dans le congélateur juste avant de servir, de telle sorte que la glace ne fonde pas trop rapidement quand elle sera servie.
- Certaines glaces (par ex. au café, au chocolat, et moka) sont moins consistantes que les autres. Il est préférable de les sortir de la sorbetière et de les mettre au congélateur environ 30 minutes avant de les servir.
- Vous pouvez former des boules en utilisant une cuillère à glace parfaitement propre, que vous refroidirez dans de l'eau froide avant de former une boule de glace bien lisse. Si vous souhaitez présenter la glace dans une coupe, il est préférable de mettre les boules dans le congélateur pendant environ une demi-heure. Ceci évitera que la glace ne fonde pendant la décoration.
- La glace se combine bien avec les pâtisseries telles que les profiterolles, cakes, meringues et crêpes.
- Décorez la glace par exemple avec de la crème chantilly, du blanc d'oeuf battu, des sauces ou de la crème anglaise.
- Mélangez la crème chantilly avec des morceaux de noisettes avant de décorer.
- Prenez un peu plus de fruits que la quantité indiquée dans la recette pour la décoration de la glace. Vous pouvez aussi utiliser des fruits confits, des cerises cocktail ou des raisins secs. Le goût des fruits est affiné si vous les faites macérer dans une liqueur. La glace peut également être préparée avec une liqueur appropriée.
- La glace peut être décorée avec des granulés de chocolat, du chocolat en poudre, du nougat, des bonbons, de la noix de coco râpée ou des fruits secs râpés, tels que des noix, noisettes, amandes ou pistaches.
- La glace aura un aspect beaucoup plus attractif si vous la décorez avec des gaufrettes, biscuits, macarons ou crêpes dentelle.

## Coulis

- Les coulis et les sirops ajoutent une touche très décorative à la glace. Il y a de nombreuses possibilités: coulis sucrés, coulis aux fruits, sirops aux fruits.
- Il existe de nombreux coulis tout prêts dans le commerce. Mais, comme c'est le cas de la glace, c'est meilleur quand on le fait soi-même.
- Vous pouvez préparer les coulis quelques jours à l'avance et les conserver dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.

**Coulis chauds**

- Si vous souhaitez servir des coulis chauds, réchauffez-les lentement. Il est recommandé de refroidir pendant quelque temps la glace dans le congélateur avant de la napper avec le coulis chaud. Les coulis suivants peuvent également être servis froids.
- Servez le coulis chaud séparément en accompagnement de la glace ou nappez la glace juste avant de servir.

**Coulis aux cerises**

- Mettez le jus d'une boîte de cerises (dénoyautées) dans un récipient, accompagné de zestes d'orange et de citron.
- Laissez la préparation mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes.
- Filtrez le mélange.
- Ajoutez une demi-cuillère à soupe de jus de citron et une cuillère à café de jus d'orange passés au tamis dans un bol et mélangez avec une cuillère à café de maïzena ou de fécule de pomme de terre.
- Versez cette préparation dans le jus de cerise chaud tout en mélangeant régulièrement.
- Laissez le mélange bouillir pendant 1 minute.
- Ajoutez le sucre à votre goût et une cuillère à soupe de kirsch (facultatif).
- Ajoutez les cerises au coulis juste avant de servir.

**Coulis au chocolat**

- Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux.
- Faites bouillir 125 cc d'eau avec le chocolat et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- Ajoutez une cuillère et demi à café de sucre vanillé.
- Laissez cuire à feu doux pendant environ 1 minute.
- Ajoutez 50 cc de crème fouettée au mélange refroidi. Mélangez bien.

**Coulis froids (aux fruits)**

Pour les coulis de fruits, vous pouvez employer des fruits frais, mais aussi des fruits surgelés ou en conserves.

- Si vous utilisez des fruits frais, ajoutez du sucre dans la proportion de 50 à 75 g de sucre pour 200 g de fruits (en fonction des fruits utilisés).
- Passez les fruits à travers un tamis pour les épépiner. Laissez les coulis aux fruits refroidir avant de servir.

* Ne faites pas recongeler des coulis aux fruits qui ont été préparés à partir de fruits congelés.
* Vous pouvez congeler les coulis préparés avec des fruits frais.

## Fête d'enfants

Utilisez des couleurs vives et gaies pour décorer les glaces destinées aux enfants.
Choisissez des parfums que les enfants aiment.
Pour la décoration, utilisez de la crème chantilly ou de la crème anglaise à la vanille ou au chocolat, ou des yaourts aux fruits.
Décorez la glace avec des vermicelles de chocolat, du sucre glace, des gaufrettes.
Les enfants peuvent préparer eux-mêmes des drapeaux, des dessins et des petits parasols.
Laissez les enfants décorer eux-mêmes leur glace avec des vermicelles de chocolat, des gaufrettes, etc..

Quelques suggestions de préparations:

- Banane/glace à la vanille/crème au chocolat;
- Lait au chocolat/glace au chocolat/noix hâchées;
- Marshmallows/glace à la fraise/yaourt;
- Tranche de cake/glace à la vanille/coulis aux fruits;
- Crèpe/yaourt/glace aux fruits/sucre glace.

# Recettes

## ▮▮▮▮ Sorbet au citron

*Jus d'une demi-orange*
*175 cc de jus de citron frais*
*300 cc de sirop (voir page 13)*
*½ blanc d'oeuf*

Mélangez les jus de citron et d'orange avec le sirop. Battez le blanc d'oeuf en neige et incorporez à la préparation. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 25 à 35 minutes.

## ▮▮▮▮ Sorbet au kiwi

*250 g de kiwi fraîchement pelé*
*2 cuillères à soupe de jus de citron*
*150 cc de sirop*

Réduisez en purée le kiwi avec le jus de citron et le sirop.
Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 25 à 35 minutes.

## ▮▮▮▮ Glace à la banane

*200 g de bananes épluchées*
*Jus d'un demi-citron*
*75 g de sucre en poudre*
*150 cc de lait*
*50 cc de crème*

Réduisez en purée les bananes avec le sucre et le jus de citron. Incorporez la crème et le lait et mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 30 à 35 minutes.

## ▮▮▮▮ Crème glacée

*2 jaunes d'oeufs*
*250 cc de crème au lait entier*
*150 cc de crème*
*75 g de sucre en poudre*
*5 g de sucre vanillé*

Battez les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le lait tout en mélangeant. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle mousse. Mélangez la crème battue avec les autres ingrédients.
Temps de préparation: 40 à 50 minutes.

**Conseil:** Vous pouvez combiner la crème glacée avec par exemple

- 30 g de noix, de noisettes ou amandes broyées
- 40 g de pâte de fruits
- 30 g de chocolat noir râpé ou 8 g de cannelle.

Tous ces ingrédients peuvent être ajoutés à la crème glacée en milieu de préparation, excepté la cannelle qui doit être mélangée avec les jaunes d'oeufs.

## ▮▮▮▮ Glace à la vanille

*4 jaunes d'oeufs*
*65 g de sucre en poudre*
*5 g de sucre vanillé*
*200 cc de crème au lait entier*
*125 cc de crème*

Mettez les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans un bol. Battez au mixer jusqu'à ce que les jaunes d'oeufs deviennent presque blancs. Chauffez doucement le lait. Mélangez la crème à la préparation et ajoutez lentement le lait chaud. Quand tout est bien mélangé, versez la crème dans une casserole.
Chauffez la préparation sur feu moyen pendant environ 2 minutes, en remuant constamment. Ne faites pas bouillir. Laissez refroidir ensuite la préparation dans le réfrigérateur.
Temps de préparation: 40 à 45 minutes.

## ▮▮▮▮ Glace au chocolat

*1 jaune d'oeuf*
*70 g de sucre en poudre*
*15 g de cacao*
*200 cc de crème au lait entier*
*125 cc de crème*

Battez le jaune d'oeuf avec le sucre, le cacao et 50 cc de lait jusqu'à dissolution du cacao, et ajoutez ensuite le reste du lait tout en mélangeant. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne dure. Ajoutez la préparation à la crème battue. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 40 à 45 minutes.

**Conseil:** Vous pouvez ajouter à la glace au chocolat, par exemple 30 g de noisettes ou d'amandes effilées grillées, en milieu de préparation.

## ▮▮▮▮ Moka

*1 jaune d'oeuf*
*6 g de café soluble*
*70 g de sucre en poudre*
*200 cc de crème au lait entier*
*150 cc de crème*
*5 g de sucre vanillé*

Faites dissoudre le café dans une cuillére à soupe d'eau chaude et laissez refroidir. Battez le jaune d'oeuf avec le sucre, le café dissous et le lait. Fouettez la crème. Mélangez bien la préparation au café avec la crème fouettée.
Temps de préparation: 40 à 50 minutes.

**Conseil:** Vous pouvez ajouter à la glace moka, par exemple 40 g de chocolat blanc râpé, du caramel au chocolat, ou du chocolat noir, en milieu de préparation.

## ▮▮▮▮ Yaourts glacés aux fruits

*175 g de fruits, par exemple: myrtilles, framboises ou fraises*
*80 g de sucre en poudre*
*50 cc de crème*
*250 cc de yaourt*
*2 cuillères à soupe de jus de citron*
Lavez les fruits. Réduisez-les en purée avec le sucre et le jus de citron. Ajoutez le yaourt et la crème. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 30 à 40 minutes.

## ▮▮▮▮ Glace légère ou mousse à la fraise

*300 g de fraises*
*180 cc de sirop (voir page 13)*
*le jus d'un demi-citron*
*2 blancs d'oeufs (de petits oeufs)*
*30 cc de crème*
Lavez les fraises. Réduisez-les en purée avec le jus de citron et le sirop. Battez les blancs d'oeufs en neige. Mélangez la préparation avec les oeufs battus en neige puis versez la crème. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 40 à 50 minutes.

## ▮▮▮▮ Glace à la fraise

*200 g de fraises fraîches*
*70 g de sucre en poudre*
*1 cuillère à soupe de jus de citron*
*1 jaune d'oeuf*
*175 cc de crème au lait entier*
*50 cc de crème*
Lavez les fraises. Réduisez-les en purée avec le jus de citron et le lait. Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Fouettez la crème. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: 30 à 40 minutes.

**Conseil:** vous pouvez remplacer les fraises par des myrtilles, des framboises ou des mûres.

## ▮▮▮▮ Pudding glacé à l'ananas

*175 g d'ananas frais*
*100 g de sucre glace ou en poudre*
*250 cc de crème*
*½ cuillère à soupe de jus de citron*
Epluchez l'ananas et retirez la partie centrale dure. Réduisez en purée avec le sucre et le jus de citron. Fouettez la crème. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: environ 45 à 55 minutes.

## ▮▮▮▮ Gâteau glacé "Caprice"

(pour environ 6 personnes)
*pudding glacé à l'ananas*
*1 moule à cake à fond détachable de 20-22 cm de diamètre*
*papier sulfurisé*
*1 cake*
*4 tranches d'ananas*
*1½ boîte de mandarines*
*quelques feuilles de menthe (facultatif)*
Tapissez le moule de papier sulfurisé, et mettez-le au congélateur pendant environ 1/2 heure avant de le remplir. Ainsi la glace ne fondra pas.
Pour remplir le moule: coupez le cake en deux et placez une tranche dans le fond du moule. Arrosez de liqueur. Mettez une couche de glace et placez l'autre tranche de cake. Recouvrez de papier sulfurisé. Mettez le cake dans le congélateur pendant une heure environ (selon la consistance de la glace).
Placez-le ensuite au réfrigérateur pendant quelques instants avant de servir.
Décorez le cake à votre convenance, avec des fruits et/ou de la crème fouettée.

## ▮▮▮▮ Glace sans sucre

(pour 4 personnes ± 400 ml)
*150 cc de crème au lait entier*
*30 cc de crème*
*30 g de Sionon (édulcorant de synthèse)*
*1 oeuf*
*10 gouttes d'essence de vanille*
Battez l'oeuf avec le lait, l'édulcorant et l'essence de vanille. Fouettez la crème. Mélangez bien le tout.
Temps de préparation: environ 30 à 40 minutes.

Cette glace sans sucre contient tellement peu de glucides (sucres et féculents) qu'une part ne modifie que très légèrement la glycémie et peut être consommée sans supprimer un autre élément du régime quotidien.
Si vous ne trouvez pas la marque Sionon, vous pouvez la remplacer par un produit équivalent d'une autre marque. Toutefois, pour obtenir une glace ferme, vous devez utiliser une poudre qui a la même consistance que le sucre. C'est pour cette raison que vous ne pouvez utiliser des poudres trop compactes. Renseignez-vous auprès de votre diététicien, votre médecin ou votre pharmacien.
De nos jours, les diabétiques peuvent manger toute nourriture sucrée au sucre ordinaire. Cependant, certaines recommandations doivent s'appliquer dans ce cas.
Pour plus d'information, nous vous recommandons de consulter votre médecin généraliste ou un diététicien.

# Deutsch

## Wichtig

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen (Seite 3) an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.**
- **Bei der Zubereitung von Speiseeis ist Hygiene unerläßlich. Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch sorgfältig alle Teile, besonders diejenigen, die mit den Zutaten in Berührung kommen.**
- **Prüfen Sie, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
- **Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an.**
- **Verhindern Sie, daß die Zutaten am Kühlbehälter festfrieren und der Rührarm sich nicht mehr bewegen kann.**
  **- Geben Sie nur bei laufendem Rührarm Zutaten im den Behälter.**
  **- Schalten Sie das Gerät nicht aus, bevor das Eis fertig ist.**
- **Nehmen Sie keine größeren Mengen, als im Rezeptteil angegeben.**

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A **Motorgehäuse**
B **Ein-/Ausschalter**
C **Auslöseschalter, um den Deckel vom Motorgehäuse abzunehmen**
D **Auslöseschalter, um Deckel und Motorgehäuse von der Isolierschüssel abzunehmen.**
E **Netzkabel**
F **Deckel** (4822 441 80844*])
G **Einfüllöffnung**
H **Rührarm** (4822 690 40257*])
I **Kühlbehälter** (HR 2996*])
J **Isolierschüssel** (4822 418 40897)*)

*] *Ersatzteile erhalten Sie über Ihren Händler; geben Sie bitte diese Service-Nummern an.*

*Hinweis: Mit einer zusätzlichen Kühlbehälter (HR 2996) können Sie mehr Speiseeis oder zwei verschiedene Geschmacksrichtungen zubereiten.*

## Die Arbeitsweise des Geräts

Der tiefgefrorene Kühlbehälter wird in die Isolierschüssel gelegt. Er kühlt die Mischung, während der Rührarm arbeitet. Die Mischung wird durchgerührt, bis sie zu Speiseeis geworden ist.

## Auseinandernehmen des Geräts

- Schieben Sie den Schieber am Griff der Isolierschüssel in Pfeilrichtung und drehen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse in Pfeilrichtung (Abb. 2).
- Nehmen Sie den Rührarm aus dem Deckel (Abb. 3).
- Drücken Sie den Auslöseschalter (C), und nehmen Sie das Motorgehäuse vom Deckel ab (Abb. 4).
- Nehmen Sie den Kühlbehälter aus der Isolierschüssel (Abb. 5).

## Reinigen

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie beginnen, das Gerät zu reinigen.
- Nehmen Sie das Gerät nach Gebrauch, wie oben beschrieben, auseinander.
- Reinigen Sie den Deckel (ohne Motorgehäuse!) und die Isolierschüssel in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie den Kühlbehälter in lauwarmem Wasser (max. 40° C). Diese Teile sind für die Geschirrspülmaschine nicht geeignet.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie es niemals in Wasser, und spülen Sie es nie unter fließendem Wasser.

## Einfrieren des Kühlbehälters

Stellen Sie sicher, daß der Kühlbehälter für die Eiszubereitung vorbereitet ist.

- Der Kühlbehälter kann in einem Tiefkühlgerät oder einem Tiefkühlfach mit ✲✲✲ oder ✲✲✲✲ bei -18° C oder tiefer auf die erforderliche Temperatur gebracht werden.
- Im Durchschnitt werden 18 Stunden benötigt, um die erforderliche Temperatur zu erreichen.
- Vor der Anwendung muß der Kühlbehälter völlig sauber und trocken sein. Bewahren Sie den Kühlbehälter mit dem Boden nach unten in einem wohlverschlossenen Kunststoffbeutel auf. So ist er stets verwendungsbereit.
- Legen Sie nichts anderes auf oder unmittelbar neben den Kühlbehälter.

- Nehmen Sie den Kühlbehälter erst dann aus dem Tiefkühlgerät, wenn Sie alle Zutaten für die Eiszubereitung vorbereitet haben.

## Zusammensetzen des Geräts

- Setzen Sie den tiefgefrorenen Kühlbehälter in die Isolierschüssel (Abb 6).
- Setzen Sie die Vorderkante des Motorgehäuses in die entsprechende Öffnung des Deckels (Abb. 7).
- Senken Sie das Motorgehäuse in den Deckel, bis beides ("Klick") verriegelt ist (Abb. 8).
- Setzen Sie den Rührarm in die Öffnung unten am Motorgehäuse ("Klick" - Abb. 9).
- Setzen Sie dieses Oberteil auf die Isolierschüssel. Achten Sie auf den richtigen Sitz.
- Drehen Sie das Oberteil in Pfeilrichtung, bis es schließt ("Klick"- Abb. 10). Das Gerät ist nun fertig zum Gebrauch.

## Die Zubereitung von Speiseeis

- Mischen Sie die Zutaten für das Speiseeis.
  - Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angeführten Mengen; das Speiseeis wird sonst nicht fest genug.
  - Es ist ratsam, die Zutaten vorher im Kühlschrank zu kühlen.
- Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Tiefkühlgerät.
  - und aus dem Kühlbeutel.
  - Der Kühlbehälter muß frei von Eis sein. Spülen Sie ihn nicht ab, sonst bildet sich auf ihr sofort eine Eisschicht! Eine dünne Schicht von Eiskristallen läßt sich leicht mit einem Spatel entfernen; verwenden Sie aber kein Metallbesteck, um Beschädigungen zu vermeiden.
  - Nach ausreichender Kühlung ist der Inhalt des Kühlbehälters hart geworden. Er plätschert nicht, wenn sie geschüttelt wird.
- Setzen Sie den Kühlbehälter in die Isolierschüssel.
- Setzen Sie das Gerät zusammen.
- Schalten Sie den Motor mit dem Ein-/Ausschalter (B) ein ...
  ...bevor Sie die Mischung der Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Isolierschüssel geben. Der Rührarm sollte sich bereits bewegen, wenn Sie die Mischung einfüllen, weil sie sonst augenblicklich festfriert.
- Lassen Sie das Gerät (25 bis 45 Minuten) laufen.
  - Zuerst sieht die Mischung mehr oder weniger körnig aus; später wird sie glatt.

Schalten Sie das Gerät nicht aus, bevor das Speiseeis fertig ist! Wenn das Gerät zu früh ausgeschaltet wird, können die Zutaten am Kühlbehälter festfrieren, so daß der Rührarm sich nicht mehr drehen kann.

Wenn dies trotzdem geschieht:
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Schieben Sie den Schieber am Griff des Eisbehälters in Pfeilrichtung gemäß Abb. 2.
- Drehen Sie den Deckel sofort in die Gegenrichtung, bis er hörbar einrastet ("Klick") (Abb. 10).
- Schalten Sie das Gerät sofort wieder ein.

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn das Speiseeis fertig ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse vom Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange arbeiten: Schalten Sie es aus, sobald etwas Eis an der Oberfläche oder an den Seiten schmilzt.
- Es kann vorkommen, daß das Eis so fest wird, daß sich der Rührarm nicht mehr bewegt. Dann ist das Eis fertig. Schalten Sie das Gerät aus!
- Das Eis kann mit einem Löffel aus dem Gefäß entnommen werden. Die Reste entnehmen Sie mit einem Kunststoff-Löffel oder -spatel, um den Kühlbehälter nicht zu beschädigen.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitschalter versehen. Bei Überlast wird der Motor automatisch ausgeschaltet. Schalten Sie in solchen Fällen das Gerät aus. Wenn der Motor abgekühlt ist, können Sie das Gerät wieder einschalten.

## Zubereitungszeit

- Die Rezepte weisen eine durchschnittliche Zubereitungszeit aus, von der Sie unter Umständen abweichen müssen.
- Die Zubereitungszeit hängt ab von ...
  - der Ausgangstemperatur der Mischung,
  - der Raumtemperatur,
  - der Menge und der Zusammensetzung der Mischung.

  Je höher die Temperatur der Zutaten und die Raumtemperatur, um so längere Zeit brauchen Sie für die Zubereitung. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn alle Zutaten zuvor gekühlt wurden.
  Ein Speiseeis, das während der Zubereitung an Volumen gewinnt, z.B. Erdbeer- und Kirscheis

und Eiscreme, die einen hohen Sahneanteil enthält, wird eine längere Zubereitungszeit benötigen als etwa Fruchteis oder Sorbet.

## Speiseeis aufbewahren ...

- **in der Eismaschine:**
  Wenn das Eis fertig ist, können sie es ca. 10 Minuten zugedeckt in der Eismaschine aufbewahren.

- **im Tiefkühlgerät**
  Speiseeis kann für eine beschränkte Zeit aufbewahrt werden. Eine längere Aufbewahrung ist weder für die Beschaffenheit noch für den Geschmack des Eises günstig. Nach ein bis zwei Wochen verliert das Eis seine Struktur, und der frische Geschmack geht verloren.

Speiseeis schmeckt am besten frisch, bereiten Sie es also nicht zu lange vor dem Verzehr zu. Wenn Sie das Speiseeis tiefgefroren aufbewahren wollen, so beachten Sie bitte folgendes:

- Füllen Sie das Eis in ein sauberes, dicht verschlossenes Gefäß, das zum Tiefgefrieren geeignet ist. Nicht im Kühlbehälter aufbewahren.
- Die Temperatur muß mindestens -18° C betragen.
- Bringen Sie an dem Gefäß ein Etikett mit dem Datum der Zubereitung an.
- Frieren Sie aufgetautes oder angetautes Eis niemals wieder ein!

Stellen Sie das Speiseeis ca. 30 Minuten vor dem Servieren vom Tiefkühlgerät in den Kühlschrank. Sie können es auch 10 bis 15 Minuten zuvor der Raumtemperatur aussetzen.
Wichtig: Sorbet erreicht die Konsum-Temperatur schneller als Eiscreme.

### Aufbewahrungszeit

- Eiscreme aus ungekochten Zutaten
  ± 1 Woche
- Sorbet
  1 bis 2 Wochen
- Eiscreme aus halbgekochten Zutaten
  ± 2 Wochen

## Zutaten

### Eier

- Die Rezepte beruhen auf Eiern von 55 bis 65 g (Klasse 4).
- Die Zugabe von Eigelb festigt die Struktur der Eiscreme und veredelt den Geschmack.
- Sehr kaltes Eiweiß läßt sich schlecht zu Eischnee schlagen. Nehmen Sie die Eier darum einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank.
- Bei einigen Rezepten wird nur das Eigelb verwendet. Das verbleibende Eiweiß können Sie für Omeletten oder Baisers verwenden.

### Milch

- Sie können sowohl pasteurisierte wie sterilisierte (H-)Milch verwenden. Ob Sie Vollmilch oder entrahmte Milch verwenden, ist Ihre persönliche Entscheidung. Mit steigendem Fettgehalt wird die Eiscreme sahniger.
- Einige Rezepte verlangen, daß die Zutaten kurz vor dem Aufkochen zugegeben werden. Die Eiscreme hält sich dann länger. Es kommt aber gelegentlich vor, daß sich die Zutaten absetzen. Die Mischung wird wieder glatt, wenn sie in einem Mixer oder in einer Küchenmaschine eine Minute lang durchgemischt wird.
  Sie können auch 100 ml gut gekühlte Sahne zufügen und die Mischung unter ständigem Schlagen abkühlen.

### Sahne

- Verwenden Sie nur gekühlte Sahne.
- Wenn das Rezept "geschlagene Sahne" verlangt, so schlagen Sie die Sahne nicht ganz steif, dann vermengt sie sich leichter mit den anderen Zutaten.
- Bei Wärme empfiehlt es sich, die Gerätschaften, mit denen die Sahne geschlagen wird, vorher in den Kühlschrank zu stellen.
  Der Fettgehalt der Sahne hat Einfluß auf die Eiscreme: Je höher der Fettgehalt, um so intensiver wird der Geschmack.

### Zucker

- Verwenden Sie feinen Kristallzucker, weil er sich schnell auflöst. Sie können aber auch Puderzucker, braunen Zucker oder Honig verwenden.
  Groben Zucker sollten Sie vorher im Mixer oder in einer Küchenmaschine zerkleinern.
- Ist der Zuckergehalt zu niedrig, so läßt die Struktur und die Festigkeit der Eiscreme zu wünschen übrig.

### Früchte

- Frische Früchte geben der Eiscreme einen guten Geschmack und einen hohen Nährwert. Allerdings können Sie auch eingemachtes Obst verwenden. Lassen Sie das Obst gut abtropfen, bevor Sie es verarbeiten.
- Sommerobst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, anderes Beerenobst und Pfirsiche) läßt sich

leicht einfrieren, so daß Sie zu jeder Jahreszeit Eis aus frischen Früchten zubereiten können.Im Tiefkühlgerät oder in einem ❄❄❄ bzw. ❄❄❄❄-Tiefkühlfach läßt sich eingefrorenes Obst 8 bis 9 Monate aufbewahren.
- Ungekochtes Obst bleicht nach dem Pürieren schnell aus; fügen Sie darum Bananen, Äpfeln und Pflaumen vor dem Pürieren etwas Zitronensaft zu.
- Wollen Sie dem Speiseeis Fruchtstückchen zufügen, so streuen Sie diese mit ein wenig Zucker ein, um zu verhindern, daß sich während des Gefrierens in ihnen Eiskristalle bilden.

**Alkohol**
- Eine Speiseeis-Mischung, die Alkohol enthält, muß etwas länger bearbeitet werden als eine Mischung ohne Alkohol.

**Sirup**
Wenn Sie häufiger Sorbet zubereiten, können Sie den Sirup vorher zubereiten und in gut verschlossener Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

Die Zubereitung von Sirup
- 1 rostfreie Pfanne
- 1 Holzlöffel
- Für 300 ml Sirup: 200 ml Wasser und 200 g Kristallzucker
- Für 450 ml Sirup: 275 ml Wasser und 275 g Kristallzucker.

- Geben Sie das Wasser und den Zucker in die Pfanne und rühren Sie gut um.
- Setzen Sie die Pfanne bei niedriger Temperatur auf die Kochstelle. Lösen Sie den Zucker unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel. Schöpfen Sie jeden Schaum ab, der sich dabei auf der Oberfläche bildet.
- Kochen Sie die Zuckerlösung etwa 1 Minute lang auf.
- Nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle, und lassen Sie den Sirup abkühlen.

## Dekorieren und Servieren

- Die Rezepte gelten für 4 bis 5 Personen, je nach Art und Dekoration des Eises.
- Sie können das Eis in Metall- oder Glasbechern, auf Metall-, Glas- oder Kristallschalen oder auf Desserttellern servieren. Je nach Eissorte können Sie mit halbierten und ausgehöhlten Früchten dekorieren, z.B. mit Melonen, Ananas, Apfelsinen, Zitronen oder Pampelmusen.
- Es empfiehlt sich, die Becher, Schalen oder halbierten Früchte vor dem Anrichten tiefzufrieren, damit das Eis nach dem Servieren nicht zu schnell schmilzt.
- Einige Eissorten wie Kaffee-, Mokka- und Schokoladen-Eiscreme sind lockerer als andere Eissorten. Es empfiehlt sich, solches Eis eine halbe Stunde vor dem Anrichten aus der Eismaschine herauszunehmen und im Gefriergerät tiefzukühlen .
- Mit einer Eiszange lassen sich Eiskugeln formen. Die Zange muß völlig sauber sein. Die Eiskugeln werden schön glatt, wenn Sie die Zange vor jedem Gebrauch in Wasser tauchen. Wenn Sie die Eiscreme in einer Schale servieren wollen, sollten Sie die Eiskugeln vor dem Garnieren eine halbe Stunde in ein Tiefkühlgerät stellen, dann schmilzt das Eis nicht während des Dekorierens.
- Speiseeis bietet sich zur Kombination mit Gebäck an, z.B. mit "Russischen Zigaretten", Keksen, Baisers und Waffeln.
- Garnieren Sie das Eis, z.B. mit Schlagsahne, Eischnee, mit Pudding- oder Fruchtsauce.
- Ziehen Sie vor dem Servieren fein gehackte Nüsse unter die Schlagsahne.
- Nehmen Sie mehr Obst, als im Rezept angegeben, und garnieren Sie die Eiscreme damit. Sie können auch kandierte Früchte, Cocktailkirschen oder eingeweichte Rosinen verwenden. Ein entsprechender Likör hebt den Geschmack hervor. Das Eis kann auch mit einem passenden Likör kombiniert werden.
- Eiscreme kann auch mit Schokoladenblättchen, geriebener Schokolade, Nougat, Bonbons, geraspelter Kokosnuß oder gehackten Nüssen (Walnuß, Haselnuß, geschälte Mandeln, Pistazien) garniert werden.
- Ihr Eis wirkt festlicher, wenn es mit Eiswaffeln, Keksen, Makronen, mit Baiser oder gerollten Waffeln serviert wird.

## Saucen

- Saucen und Sirup geben Ihrem Eis eine besondere Note. Sie haben viele Möglichkeiten: süße Saucen, Fruchtsaucen und Fruchtsirup.
- Es gibt viele Fertigsaucen zu kaufen, aber damit verhält es sich wie mit dem Eis: Selbstgemachte Saucen schmecken besser.
- Sie können die Saucen einfach einige Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank oder im Gefriergerät aufbewahren.

**Warme Saucen**
- Die geschilderten Saucen lassen sich warm oder kalt servieren.

Servieren Sie die warme Sauce entweder getrennt als Beigabe zum Speiseeis, oder gießen Sie sie über das Eis.

- Wenn Sie eine Sauce warm servieren wollen, dann erwärmen Sie sie langsam bei schwacher Hitze. Am besten kühlen Sie das Speiseeis gründlich im Tiefkühlgerät, bevor Sie die warme Sauce darübergießen.

**Kirschsauce**
- Gießen Sie den Saft einer Dose Kirschen ohne Steine in einen Topf, und geben Sie die geriebene Schale einer unbehandelten Apfelsine oder Zitrone hinzu.
- Lassen Sie den Saft bei niedriger Temperatur 10 Minuten ziehen.
- Geben Sie ihn durch ein Sieb.
- Gießen Sie einen halben Eßlöffel Zitronensaft und einen ganzen Eßlöffel Orangensaft durch ein Sieb in eine Schüssel, und mischen Sie einen Teelöffel Speisestärke oder Kartoffelmehl unter Rühren in den Saft.
- Gießen Sie diese Mischung unter ständigem Rühren in den heißen Kirschsaft.
- Lassen Sie sie unter Rühren eine Minute lang kochen.
- Schmecken Sie mit Zucker und -nach Belieben- einem Eßlöffel Kirschwasser ab.
- Geben Sie die Kirschen kurz vor dem Servieren in die Sauce.

**Schokoladensauce**
- Brechen Sie 100 g Bitter- oder Blockschokolade in Stücke.
- Bringen Sie 125 ml Wasser mit der Schokolade unter ständigem Rühren zum Kochen, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist.
- Geben Sie dann 1½ Teelöffel Vanillin-Zucker hinzu.
- Lassen Sie die Sauce noch eine Minute ziehen.
- Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, geben Sie 50 ml Schlagsahne hinzu. Rühren Sie gut um.

**Kalte Fruchtsaucen**
Für diese Saucen kann statt frischem Obst auch tiefgefrorenes oder eingemachtes verwendet werden.

- Nehmen Sie bei frischem Obst, je nach Sorte, 50 bis 75 g Zucker auf 200 g Frucht.
- Streichen Sie ggf. die Früchte durch ein Sieb, um Kerne zu entfernen.
- Frieren Sie Saucen aus tiefgefrorenen Früchten nicht wieder ein.
- Fruchtsaucen aus frischen Früchten können Sie aber ohne Bedenken einfrieren.

### Kinderparty

Verwenden Sie helle, fröhliche Farben zum Garnieren von Eis für Kinder. Wählen Sie von Kindern bevorzugte Geschmacksrichtungen. Verwenden Sie Schlagsahne, Vanille- oder Schokoladensauce oder Frucht-Joghurt als Garnitur.
Verzieren Sie das Eis mit Schokoladen- oder Zuckerstreuseln, mit Eiswaffeln oder Schokoladentäfelchen.
Die Kinder können zuvor selbst kleine Flaggen, Zeichnungen und Schirmchen anfertigen.
Lassen Sie die Kinder ihr Eis selbst mit Streuseln, Waffeln usw. verzieren.

Schmackhafte Zusammenstellungen sind u.a.:
- Bananen-/Schokoladeneis, Schokoladensauce
- Kakao, Schokoladeneis, kleingehackte Nüsse
- Marshmellows, Erdbeereis, Joghurt
- Kuchenschnitten, Vanille-Eiscreme, Fruchtsauce
- Waffeln, Fruchteis, Zuckerstreusel

## Rezepte

### ▮▮▮▮ Zitronen-Sorbet
*Saft einer halben Apfelsine*
*175 ml frischer Zitronensaft*
*300 ml Sirup (Vgl. Seite 21)*
*½ Eiweiß*
Rühren Sie Zitronen- und Apfelsinensaft gründlich unter den Sirup. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es fast steif ist, und ziehen Sie es unter die Mischung. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 25 bis 35 Minuten.

### ▮▮▮▮ Kiwi-Sorbet
*250 g frisch geschälte Kiwis*
*Saft von ½ Zitrone*
*150 ml Sirup (Vgl. Seite 21)*
Pürieren Sie die Kiwis zusammen mit dem Zitronensaft und dem Sirup. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 25 bis 35 Minuten.

## ■■■■ Bananen-Eiscreme

*200 g reife Bananen*
*Saft von ½ Zitrone*
*75 g Kristallzucker*
*150 ml Milch*
*50 ml Sahne*

Pürieren Sie die Bananen, zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft. Mischen Sie dann die Sahne und die Milch gründlich darunter.
Zubereitungszeit: 30 bis 35 Minuten.

## ■■■■ Eiscreme Grundrezept

*2 Eigelb*
*250 ml Vollmilch*
*150 ml süße Sahne*
*75 g Kristallzucker*
*5 g Vanillin-Zucker*

Schlagen Sie das Eigelb, den Zucker und den Vanillin-Zucker, bis die Mischung locker und schaumig ist, und geben Sie dann unter Rühren die Milch hinzu. Schlagen Sie die Sahne, bis Sie fast steif geworden ist. Mischen Sie dann alles gründlich miteinander.
Zubereitungszeit: ca. 40 bis 50 Minuten.

**Hinweis:**
Sie können das Grundrezept verfeinern durch Zugabe z.B. von

- 30 g gehackten Walnüssen, Mandeln oder Erdnüssen
- 40 g zerkleinerten kandierten Früchten
- 30 g geriebener dunkler Schokolade oder 8 g Zimt

Diese Zutaten sollten jeweils nach Ablauf der halben Zubereitungszeit hinzugefügt werden. Nur der Zimt kann unter das Eigelb gerührt werden.

## ■■■■ Vanille-Eiscreme

*4 Eigelb*
*65 g Kristallzucker*
*5 g Vanillin-Zucker*
*200 ml Vollmilch*
*125 ml Sahne*

Geben Sie die Eigelbe, den Zucker und den Vanillin-Zucker in eine Schüssel, und rühren Sie mit einem Mixer, bis das Eigelb fast weiß ist. Erwärmen Sie langsam die Milch. Schlagen Sie die Sahne unter das Eigelb, und geben Sie es nach und nach in die heiße Milch. Wenn alle Zutaten gründlich vermengt sind, gießen Sie die Mischung in einen Topf.
Erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bei mäßiger Temperatur etwa 2 Minuten lang. Die Mischung darf nicht aufkochen. Lassen Sie die fertige Mischung bis zu Kühlschrank-Temperatur abkühlen.
Zubereitungszeit: 40 bis 45 Minuten.

## ■■■■ Schokoladen-Eiscreme

*1 Eigelb*
*70 g Kristallzucker*
*15 g Kakao*
*200 g Vollmilch*
*125 ml Sahne*

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker, dem Kakao und 50 ml der Milch, bis der Kakao gelöst ist. Fügen Sie dann den Rest der Milch hinzu, und rühren Sie gründlich. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif ist. Geben Sie den Kakao in die geschlagene Sahne. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 40 bis 45 Minuten.

## ■■■■ Mokka-Eiscreme

*1 Eigelb*
*6 g Instant-Kaffee*
*70 g Kristallzucker*
*200 ml Vollmilch*
*150 ml Sahne*
*5 g Vanillin-Zucker*

Lösen Sie den Kaffee in einem Teelöffel warmem Wasser und lassen Sie ihn abkühlen. Schlagen Sie das Eigelb, zusammen mit dem Zucker, dem gelösten Kaffee und der Milch. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif ist, und fügen Sie dann die Mischung mit dem Eigelb hinzu. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 40 bis 45 Minuten.

**Hinweis:**
Sie können der Mokka-Eiscreme z.B. 40 g geraspelte weiße oder dunkle Schokolade, bzw. Karamel-Schokolade zufügen.
Geben Sie diese Zutaten nach der halben Zubereitungszeit hinzu.

## ■■■■ Fruchtjoghurt-Eiscreme

*175 g Fruchtjoghurt, z.B. mit Blaubeeren, Stachelbeeren oder Erdbeeren.*
*80 g Kristallzucker*
*50 ml Sahne*
*250 ml Joghurt*
*2 Teelöffel Zitronensaft*

Waschen Sie die Früchte. Pürieren Sie die Früchte, zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft. Geben Sie den Joghurt und die Sahne hinzu. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 30 bis 40 Minuten.

## ■■■■ Lockere Erdbeer-Eiscreme/Erdbeer-Mousse

*300 g Erdbeeren*
*180 ml Sirup*
*Saft von ½ Zitrone*
*2 Eiweiß*
*30 ml Sahne*

Waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie sie, zusammen mit dem Zitronensaft und dem Sirup. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es fast steif ist. Rühren Sie die Erdbeer-Mischung in das geschlagene Eiweiß und gießen Sie dann die Sahne hinein. Mischen Sie alles gründlich durch,
Zubereitungszeit: 40 bis 50 Minuten.

## ■■■■ Erdbeer-Eiscreme

*200 g frische Erdbeeren*
*70 g Kristallzucker*
*1 Teelöffel Kristallzucker*
*1 Eigelb*
*175 ml Vollmilch*
*50 g Sahne*

Waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie sie, zusammen mit dem Zitronensaft und der Milch. Schlagen Sie das Eigelb. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif ist. Mischen Sie beides, die geschlagene Sahne und das Eigelb. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 30 bis 40 Minuten.

**Hinweis:**
Statt der Erdbeeren können Sie auch Waldbeeren, Blaubeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren verwenden.

## ■■■■ Ananas-Eiscreme

*175 g frische Ananas*
*100 g Puderzucker oder Kristallzucker*
*250 ml Sahne*
*½ Teelöffel Zitronensaft*

Schälen Sie die Ananas, entfernen Sie die harte Mitte und die Augen. Pürieren Sie die Ananas, zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft. Schlagen Sie die Sahne ein wenig, und mischen Sie die Ananas-Mischung darunter. Mischen Sie alles gründlich durch.
Zubereitungszeit: 45 bis 55 Minuten.

## ■■■■ Eiscremetorte "Caprice"

(Für 6 Personen)
*Ananas-Eiscremepudding*
*1 Springform, 20 oder 22 cm Durchmesser*
*Ölpapier*
*1 Biskuitkuchen*
*4 Scheiben Ananas*
*1½ Büchse Mandarinen*
*Pfefferminz-Blätter*
*Likör, nach Belieben*

Legen Sie zuerst die Springform mit dem Ölpapier aus: den Boden mit einem runden Stück, die Seiten mit einem langen Streifen. Stellen Sie die ausgelegte Form für eine halbe Stunde in das Tiefkühlgerät, damit das Eis bei der Füllung nicht schmilzt.
Füllen: Schneiden Sie den Biskuitkuchen in zwei Lagen und legen Sie eine Hälfte in die kalte Form. Sprengen Sie den Boden nach Belieben mit Likör ein. Belegen Sie den Boden mit einer Schicht Eiscreme, und legen Sie die andere Hälfte des Biskuitkuchens auf. Decken Sie die Form mit Ölpapier ab. Stellen Sie die Torte für ca. eine Stunde (je nach Ausgangstemperatur) in das Tiefkühlgerät.
Stellen Sie die Kuchenplatte vor dem Servieren ebenfalls eine Weile hinein.
Sie können die Torte nach Belieben mit Schlagsahne und/oder Obst garnieren.

## ■■■■ Zuckerfreie Eiscreme

(Für 4 Portionen, ca. 400 ml)
*150 ml Vollmilch*
*30 ml süße Sahne*
*30 g Sionon Süßstoff*
*1 Ei*
*10 Tropfen Vanille-Essenz*

Schlagen Sie das Ei mit der Milch, dem Süßstoff und der Vanille-Essenz schaumig. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif ist. Mischen Sie die restlichen Zutaten unter die geschlagene Sahne. Achten Sie darauf, daß alle Zutaten gründlich vermengt sind.
Zubereitungszeit: ca. 30 bis 40 Minuten.

Das obige Rezept enthält so wenig Kohlehydrate, daß die Eiscreme Ihren Blutzuckerspiegel kaum beeinträchtigt. Darum kann eine einzige Portion ohne Korrektur Ihres Diätplans verzehrt werden. Statt Sionon kann auch ein anderer Zucker-austauschstoff in Pulverform verwendet werden. Damit das Speiseeis fest wird, benötigen Sie einen Zuckeraustauschstoff in Pulverform, der ein etwa gleiches Volumen hat wie Zucker. Darum können kompakte Stoffe (z.B. Aspartam) für die Zubereitung von Speiseeis nicht verwendet werden. Fragen Sie Ihren Apotheker oder Diätberater.
Diabetiker können heutzutage auch Speisen essen, die mit dem üblichen Zucker gesüßt sind. Beachten Sie aber in diesem Falle die notwendigen Richtlinien. Fragen Sie hierzu Ihren Arzt oder Diätberater.

# Nederlands

### Belangrijk

- **Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle illustraties (zie pag. 3) voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **Bij het bereiden van consumptie-ijs is hygiëne van groot belang. Zorg er dus voor dat alle onderdelen van de ijsmachine - en vooral de delen die met het ijs in contact komen - goed schoon zijn.**
- **Voorkom dat de ingrediënten aan de koelbak vastvriezen, zodat de roerder niet meer kan draaien.**
  **- Doe alleen ingrediënten in de kom als de roerder ronddraait.**
  **- Schakel het apparaat pas uit wanneer het ijs klaar is.**
- **Overschrijd niet de in de recepten aangegeven hoeveelheden.**

### Algemene beschrijving (fig. 1)

A **Motorgedeelte**
B **Aan/uit schakelaar**
C **Ontgrendelknop** voor het losnemen van het **motorgedeelte** van het deksel
D **Ontgrendelknop** voor het losnemen van het **deksel met motorgedeelte** van de kom
E **Netsnoer**
F **Deksel** (4822 441 80844)*
G **Vulopening**
H **Roerder** (4822 690 40257)*
I **Koelbak** (HR 2996)*
J **Kom** (4822 418 40897)*

* *Voor vervanging: wend u tot uw leverancier onder vermelding van deze nummers.*

*Tip: als u een extra koelbak (HR 2996) aanschaft, kunt u grotere hoeveelheden ijs bereiden of twee verschillende smaken.*

### Hoe werkt de ijsmachine?

In de kom ligt de diepgevroren koelbak. Deze koelt het mengsel van ingrediënten sterk af, terwijl de roerder ronddraait.
De roerder wordt aangedreven door de motor in het motorgedeelte. Het bevriezende mengsel wordt geroerd totdat er consumptie-ijs is gevormd. Het hangt vooral van het type ijsmengsel af, hoe lang dat duurt (25 à 45 minuten).

N.B. De koelbak bevat een niet-giftige zoutoplossing.

### Uit elkaar nemen

- Schuif de ontgrendelknop in de richting van de pijl en draai het bovenste stuk van de ijsmachine in de richting van de pijl (fig. 2).
- Trek de roerder uit het motorgedeelte (fig. 3).
- Druk op de ontgrendelknop en neem het motorgedeelte van het deksel (fig. 4).
- Til de koelbak uit de kom (fig. 5).

### Schoonmaken

- Let erop dat de stekker uit het stopcontact is genomen voordat u met het schoonmaken begint.
- Neem de ijsmachine na gebruik geheel uit elkaar.
- Was het deksel (niet het motorgedeelte!), de roerder en de kom af in warm sop. Was de koelbak af in lauwwarm sop (max. 40° C). (Het wordt niet aanbevolen deze delen in een afwasmachine te doen.)
- Neem het motorgedeelte af met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte nooit in water. Spoel het ook niet af onder de kraan.

### Koelbak invriezen

- U kunt de koelbak op werktemperatuur brengen in de diepvriezer of in het vriesvak van de ✲✲✲ of ✲✲✲✲ koelkast. (N.B. De koelbak moet —18° C of kouder zijn.)
- Gemiddeld duurt het ongeveer 18 uur voordat een volledig ontdooide koelbak op werktemperatuur is gebracht.
- Let erop dat de koelbak schoon en droog is als hij wordt ingevroren. Bewaar de koelbak met de bodem omlaag in een goed afgesloten plastic zak in de diepvriezer: dan is de koelbak steeds klaar voor gebruik.
- Leg geen andere in te vriezen voorwerpen op of tegen de koelbak.
- Haal de koelbak pas uit de diepvriezer nadat u de ingrediënten voor het ijs gereed hebt.

### In elkaar zetten

- Doe de ingevroren koelbak in de kom (fig. 6).
- Schuif het lipje aan de voorzijde van het motorgedeelte in de uitsparing (fig. 7).
- Druk dan het motorgedeelte omlaag tot het

vastklikt (fig. 8).
- Steek de roerder in de opening van het motorgedeelte. (U hoort dan een lichte “Klik”.) (Fig. 9.)
- Zet het bovenste stuk van de ijsmachine op de kom. Let op de juiste stand.
- Draai het bovenste stuk in de richting van de pijl tot u “Klik” hoort (fig. 10). De ijsmachine is nu klaar voor gebruik.

## IJs maken

- Maak het mengsel van ingrediënten voor het ijs klaar.
- Overschrijd niet de in de recepten aangegeven hoeveelheden. De kans bestaat dat het ijs dan minder compact wordt.
- Gebruik bij voorkeur ingrediënten op koelkasttemperatuur.
- Haal de koelbak uit de diepvriezer.
- Verwijder de plastic diepvrieszak.
- Controleer of er geen ijslaag op is gekomen en of er geen ijsklonters of -druppels zijn vastgevroren. U kunt de ingevroren koelbak niet afspoelen: dan zou er meteen een dikke ijslaag op komen! Eventuele rijpaanslag kunt u met een spatel verwijderen. Gebruik hiervoor geen metalen keukengerei, om beschadiging te voorkomen.
- Als de koelbak goed is ingevroren, is de inhoud ervan geheel hard. (De inhoud klotst niet wanneer u de koelbak schudt.)
- Leg de ingevroren koelbak in de kom van de ijsmachine.
- Zet de ijsmachine in elkaar.
- Schakel éérst de motor in met aan/uit schakelaar (B) ...
  . . . en doe dan pas het mengsel van ingrediënten via de vulopening in de koelbak. De roerder moet ronddraaien als u de kom vult: anders vriezen de ingrediënten onmiddellijk vast aan de koelbak!
- Laat de ijsmachine werken (25 à 45 minuten).
- Eerst kan het ijs er wat korrelig uitzien. Later wordt het smeuïg.

Schakel de ijsmachine niet uit vóórdat het ijs klaar is! Wanneer u de motor te vroeg uitschakelt, kunnen de ingrediënten aan de koelbak vastvriezen en kan de roerder niet meer ronddraaien.
Als dit toch is gebeurd:
-Schakel de ijsmachine uit.
-Schuif de ontgrendelknop in de richting van de pijl en draai het bovenste gedeelte van de ijsmachine in de richting van de pijl (fig. 2).
-Draai meteen daarna het bovenste gedeelte terug (in de richting van de pijl) tot u “Klik” hoort (fig. 10).
- Schakel direkt daarna de ijsmachine weer in.

- Schakel de ijsmachine uit zodra het ijs klaar is. Neem de stekker uit het stopcontact en neem het deksel met het motorgedeelte van het apparaat.
- Laat de ijsmachine niet te lang werken. Als u ziet dat het ijs aan de bovenkant en/of aan de randen begint te smelten, zet u het apparaat dan stop.
- In sommige gevallen wordt het ijs zo stevig, dat de roerder tenslotte vanzelf stil komt te staan. Schakel dan de motor uit: het ijs is klaar.
- Schep het ijs uit de kom. Verwijder het laatste ijs met behulp van een plastic lepel of spatel, om beschadiging van de koelbak te voorkomen.

De ijsmachine is voorzien van een veiligheidsschakeling. Bij overbelasting wordt de motor automatisch uitgeschakeld.
Schakel in dat geval de machine uit. Nadat de motor voldoende is afgekoeld, kunt u de ijsmachine weer inschakelen.

## Bereidingstijd

- De bereidingstijden die in de recepten worden aangegeven zijn gemiddelden. U kunt er naar eigen inzicht van afwijken.
- De bereidingstijd is afhankelijk van:
  - de begintemperatuur van het ijsmengsel;
  - de omgevingstemperatuur;
  - de hoeveelheden en de samenstelling van het ijsmengsel.
  
  Hoe hoger de begin- en de omgevingstem-peratuur, hoe langer het bereiden duurt. Het beste resultaat krijgt u indien het ijsmengsel is voorgekoeld.
  IJssoorten met een hoge volumetoename - zoals aardbeien- en kersenijsmousse en ijs met

veel slagroom - hebben een langere bereidingstijd dan bijvoorbeeld vruchten- en sorbetijs.

## IJs bewaren

- **In de ijsmachine**
  Als het ijs klaar is, kunt u het afgedekt nog ± 10 minuten in het apparaat bewaren.

- **In de diepvriezer**
  IJs is beperkt houdbaar. Een langdurig verblijf in de diepvriezer komt de smaak en de kwaliteit van het ijs niet ten goede. Na 1 à 2 weken begint de structuur van het ijs te verminderen, en gaat de verse smaak verloren.

Vers ijs smaakt het beste. Maak het ijs dus niet te lang van tevoren.
Mocht u toch ijs in de diepvriezer willen bewaren, neemt u dan de volgende regels in acht:
- Bewaar het ijs in een schone, goed sluitende diepvriesdoos. (Niet in de koelbak zelf bewaren.)
- De bewaartemperatuur moet tenminste -18° C zijn.
- Vermeld op de diepvriesdoos de datum van bereiding en het soort ijs.
- Ontdooid of half-ontdooid ijs nooit opnieuw invriezen.

Haal het ijs ongeveer een half uur voor het gebruik uit de diepvriezer en zet het in de koelkast. U kunt het ook bij kamertemperatuur in 10 à 15 minuten op consumptietemperatuur laten komen.
Let op: sorbetijs ontdooit sneller dan roomijs.

### Bewaartijd

- IJs van niet-gekookte ingrediënten:
  ± 1 week
- Sorbet-ijs:
  1 à 2 weken
- IJs van halfgekookte ingrediënten:
  ± 2 weken

## Ingrediënten

### Eieren

- De recepten zijn gebaseerd op eieren van 55-60 g (klasse 4).
- Toevoeging van eierdooiers aan het ijsmengsel geeft het ijs een betere structuur en maakt het smeuïger.
- Zeer koud eiwit kunt u niet goed stijf slaan. Neem de eieren daarom enkele uren vóór gebruik uit de koelkast.
- In diverse recepten worden alleen de dooiers verwerkt. Het overblijvende eiwit kunt u gebruiken voor bijvoorbeeld Omelette Sibérienne en Meringues (schuimbakjes). In de meeste kookboeken vindt u wel een recept.

### Melk

- U kunt zowel gepasteuriseerde als gesteriliseerde melk gebruiken. De keuze tussen volle of halfvolle melk is een kwestie van smaak. Het ijs wordt romiger naarmate u melk met een hoger vetgehalte gebruikt.
- In verschillende recepten worden de ingrediënten aan (bijna) kokende melk toegevoegd. IJs, gemaakt van gekookte ingrediënten is langer houdbaar.
  Bij de bereiding van het mengsel kan het voorkomen dat de ingrediënten gaan schiften. U kunt het mengsel weer glad en geschikt voor verwerking krijgen door het in een elektrische mengbeker of foodprocessor gedurende 1 minuut te mengen. U kunt ook 1 dl zeer koude slagroom toevoegen en het mengsel, onder voortdurend kloppen, snel af laten koelen.

### Slagroom

- Gebruik altijd gekoelde slagroom.
- Als in het recept “geklopte slagroom” staat, klop dan de slagroom niet geheel stijf: de slagroom kan dan gemakkelijker met andere ingrediënten vermengd worden.
- In de zomer is het aan te bevelen de kom waarin de slagroom wordt stijfgeslagen en de kloppers in de koelkast te plaatsen.
- Het vetpercentage van de slagroom heeft invloed op het ijs: meer vet maakt het ijs smeuïger.

### Suiker

- Gebruik fijne kristalsuiker, omdat deze gemakkelijker oplost. Ook kunt u poedersuiker, basterdsuiker of honing gebruiken. Grove kristalsuiker kunt u fijnmalen in een mengbeker of foodprocessor.
- Gebruik van te weinig suiker heeft een nadelige invloed op de structuur en stevigheid van het ijs.

**Vruchten**

- Vers fruit geeft het lekkerste ijs en is bovendien gezond. Fruit uit pot of blik is echter ook goed te gebruiken. Laat dit voor het pureren goed uitlekken.
- Zomerfruit (bijv. aardbeien, frambozen, abrikozen, perziken en bessen) laat zich uitstekend invriezen, zodat u ook buiten het seizoen vruchtenijs van vers fruit kunt bereiden. In een diepvriezer of in een ✻✻✻ of ✻✻✻✻ koelkast kunt u diepvriesvruchten 8 à 9 maanden bewaren.
- Vruchten die ongekookt worden gepureerd, kunnen verkleuren. Om dit te voorkomen besprenkelt u de stukken fruit (appel, banaan, peer, pruim) vóór het pureren met wat citroensap.
- Als u stukjes fruit aan het ijs wil toevoegen, bestrooi ze dan met wat suiker voordat u ze laat bevriezen. Op deze manier voorkomt u dat er in de stukjes fruit harde ijskristallen ontstaan.

**Alcohol**

- Laat de ijsmachine langer werken als het ijsmengsel alcohol bevat. Het ijs wordt niet zo stevig als ijs zonder alcohol.

**Suikerstroop**

- Als u vaak sorbetijs maakt, kunt u de suikerstroop van tevoren klaarmaken en in een afgesloten fles in de koelkast bewaren.

Voor het maken van suikerstroop heeft u nodig:

- *een (roestvrijstalen) pan;*
- *een roerlepel;*
- *voor 300 cc suikerstroop:*
  *200 cc water en 200 g fijne kristalsuiker;*
- *voor 450 cc suikerstroop:*
  *275 cc water en 275 g fijne kristalsuiker;*
- Doe de suiker en het water in de pan en roer goed.
- Op een laag vuur de suiker al roerende oplossen. Eventueel schuim met schuimspaan verwijderen.
- Laat het mengsel ca. 1 minuut doorkoken .
- Neem de pan van het vuur en laat de suikerstroop afkoelen.

## Versieren en serveren

- De aangegeven hoeveelheden zijn voldoende voor 4 à 5 personen, afhankelijk van de toepassing en het soort ijs.
- U kunt het ijs in metalen of glazen coupes opdienen, op metalen of glazen schaaltjes, of op dessertbordjes. Maar u kunt ook, al naar gelang het soort ijs, gebruik maken van uitgeholde, gehalveerde vruchten, zoals meloen, ananas, sinaasappel, citroen of grapefruit.
- Het beste kunt u de coupes, schaaltjes of uitgeholde vruchten voor het opdienen in het vriesvak of diepvriezer afkoelen. Het ijs zal dan bij het opdienen minder snel smelten.
- Sommige soorten ijs, zoals roomijs, koffie-ijs en chocolade-ijs, zijn wat minder compact dan andere. Deze ijssoorten kunt u het beste uit de ijsmachine halen en een half uur voor het opdienen in de vriezer koelen.
- IJsbolletjes kunt u vormen met behulp van een ijsschep. Deze moet goed schoon zijn. U kunt de ijsschep vóór het scheppen van een ijsbolletje in water dompelen: dan worden de bolletjes mooi glad. Wilt u het ijs tot coupes verwerken, zet de bolletjes dan een half uur in de vriezer om smelten tijdens het garneren te voorkomen.
- IJs laat zich goed combineren met gebak (soezen, cake, schuim) of met flensjes.
- Garneer het ijs met bijvoorbeeld geklopte slagroom, eiwit, creme fraîche of vla.
- Vermeng de geklopte slagroom of creme fraîche voor het garneren eens met fijngehakte noten.
- Neem wat meer vruchten dan aangegeven in het recept en garneer het ijs met de extra vruchten. Of neem bijvoorbeeld gekonfijte vruchten of andere geconserveerde vruchten, cocktailkersen of gewelde rozijnen. De smaak van deze ingrediënten komt nog beter tot z'n recht als u ze in likeur drenkt.
  Combineer ook het ijs eens met een bijpassende likeur.
- IJs kan ook feestelijk versierd worden met bijvoorbeeld chocoladehagelslag, chocoladeblaadjes of -vlokken, geraspte chocolade, noga, praline, bonbons, gemalen kokos of gehakte noten (walnoten, hazelnoten, geschaafde amandelen, pistachenoten).
- Het ijs krijgt een heel verzorgd tintje als u het voorziet van één of meer ijswafels, lange vingers, bitterkoekjes of oublies.

## Sauzen

- Sauzen en siroop doen het ook goed op het ijs. Er zijn veel mogelijkheden: zoete sauzen, vruchtensauzen, vruchtensiroop.
- U kunt diverse kant-en-klare sauzen kopen. Maar, net als met ijs het geval is: zelfgemaakte sauzen  smaken beter.
- Sauzen kunt u gerust enkele dagen van tevoren

bereiden. Bewaart u ze dan in de koelkast of vriezer.

**Warme sauzen**
- Als u de sauzen warm wilt serveren, verwarm deze dan langzaam. Het ijs kunt u het best eerst flink afkoelen in de vriezer, voordat u er de warme saus over doet. De hier beschreven sauzen kunt u ook koud serveren.
- Serveer warme saus apart bij het ijs of giet de saus er vlak voor het opdienen overheen.

**Kersensaus**
- Doe het sap van één blik kersen zonder pit samen met de geraspte schillen van één sinaasappel en één citroen in een pan.
- Laat het geheel 10 minuten zachtjes trekken.
- Zeef het mengsel.
- Giet een halve eetlepel citroensap en één theelepel sinaasappelsap door een zeef in een kom en vermeng één à twee theelepels maizena of aardappelmeel met dit sap.
- Giet het mengsel van maizena of aardappelmeel en vruchtensap al roerende bij het hete kersensap.
- Laat het mengsel 1 minuut doorkoken.
- Breng de saus op smaak met suiker en eventueel een eetlepel kirsch.
- Voeg vóór het opdienen de kersen toe.

**Chocoladesaus**
- Breek 100 gram pure chocolade in stukjes.
- Breng 125 cc water met de chocolade aan de kook. Roer voortdurend tot alle chocolade is gesmolten.
- Voeg daarna anderhalve theelepel vanillesuiker toe.
- Laat de saus nog een minuut sudderen.
- Als de saus is afgekoeld, voegt u 50 cc geklopte slagroom toe. Goed doorroeren.

**Koude (vruchten)sauzen**
- Voor deze sauzen kunt u verse vruchten gebruiken, maar desgewenst ook ingevroren of geconserveerde vruchten.
- Als u verse vruchten pureert, voeg dan suiker toe in een verhouding van 50-75 gram suiker op 200 gram fruit (afhankelijk van het soort fruit).
- Wrijf de vruchten door een nylon zeef om pitjes te verwijderen. Koel de vruchtensaus voor het opdienen.
- Vries vruchtensauzen, gemaakt van vruchten uit de diepvries, niet opnieuw in.
- Vruchtensauzen, gemaakt van vers fruit, kunt u wel invriezen.

**Kinderfeest**

Gebruik vrolijke, frisse kleuren voor het versieren van kinderijs, en kies smaken die bij kinderen favoriet zijn.
Kies als garnering slagroom of kant-en-klare vanillevla, chocoladevla of vruchtenyoghurt.
Versier het ijs met hagelslag, gekleurde muisjes, suikerbloemetjes, ijswafels of kleine chocolaatjes.
De kinderen kunnen zelf van tevoren vlaggetjes, tekeningen en parapluutjes maken.
Laat kinderen het ijs zelf versieren met hagelslag, wafels e.d.

Smakelijke combinaties zijn bijvoorbeeld:
- Banaan/vanille-ijs/chocoladevla
- Chocolademelk/chocolade-ijs/gehakte nootjes
- Marshmellows/aardbeienijs/yoghurt
- Plakjes cake/roomijs/vruchtensaus
- Flensjes/poedersuiker/yoghurt/vruchtenijs

# Recepten

### ■■■■ Citroensorbet-ijs
*sap van ½ sinaasappel*
*175 cc vers citroensap*
*300 cc suikerstroop (zie pagina 28)*
*½ eiwit*
Roer het citroen- en sinaasappelsap goed door de suikerstroop. Klop het eiwit bijna stijf en roer het mengsel er doorheen. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 25 - 35 minuten.

### ■■■■ Kiwisorbet-ijs
*250 g verse geschilde kiwi's*
*2 eetlepels citroensap*
*150 cc suikerstroop (zie pagina 28)*
Pureer de kiwi's samen met het citroensap en de suikerstroop. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is.
Bereidingstijd: 25 - 35 minuten.

### ■■■■ Bananenijs
*200 g rijpe bananen*
*sap van ½ citroen*
*75 g fijne kristalsuiker*
*150 cc melk*
*50 cc slagroom*
Pureer de bananen samen met de suiker en het citroensap. Roer de bananenpuree goed door de slagroom en de melk.
Bereidingstijd: ca. 30 - 35 minuten.

## Roomijs

*2 eierdooiers*
*250 cc volle melk*
*150 cc slagroom*
*75 g fijne kristalsuiker*
*5 g vanillesuiker*

Klop de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker licht en schuimig. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng de geklopte slagroom met de rest van de ingrediënten. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 40 - 50 minuten.

**Tip:** U kunt het roomijs vermengen met bijvoorbeeld:
- 30 g gehakte walnoten, hazelnoten of pinda's
- 40 g gehakte geconfijte vruchtjes
- 30 g grof gehakte pure chocolade of 5 g kaneel.

Voeg het gekozen ingrediënt halverwege de bereidingstijd toe aan de inhoud van de kom. De kaneel kan met de eierdooiers gemengd worden.

## Vanille-ijs

*4 eierdooiers*
*65 g fijne kristalsuiker*
*5 g vanillesuiker*
*200 cc volle melk*
*125 cc slagroom*

Doe de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker in een kom. Klop het geheel met de mixer tot de eierdooiers bijna wit van kleur zijn. Verwarm de melk. Klop de slagroom door het eierdooiermengsel en daarna beetje bij beetje de hete melk. Schenk, wanneer de ingrediënten goed met elkaar zijn gemengd, het mengsel in een pan. Verwarm het bij een matige hitte en onder voortdurend roeren ca. 2 minuten. Het mengsel mag beslist niet koken. Laat het tot koelkasttemperatuur afkoelen.
Bereidingstijd: 40 - 45 minuten.

## Chocolade-ijs

*1 eierdooier*
*70 g fijne kristalsuiker*
*15 g cacao*
*200 cc halfvolle melk*
*125 cc slagroom*

Klop de eierdooiers met de suiker, de cacao en 50 cc melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het geheel goed door. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het cacaomengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 40 - 45 minuten.

**Tip:** U kunt het chocolade-ijs vermengen met bijvoorbeeld 30 g grof gehakte geroosterde hazelnoten of amandelen.
Voeg het gekozen ingrediënt halverwege de bereidingstijd toe aan de inhoud van de kom.

## Koffie-ijs

*1 eierdooier*
*6 g oploskoffie*
*70 g fijne kristalsuiker*
*200 cc volle melk*
*150 cc slagroom*
*5 g vanillesuiker*

Los de koffie op in 1 eetlepel warm water en laat het mengsel afkoelen. Klop de eierdooiers met de suiker, de vanillesuiker, de opgeloste koffie en de melk. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het koffiemengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 40 - 50 minuten.

**Tip:** U kunt het koffie-ijs vermengen met bijvoorbeeld 40 g gehakte witte, pure of Butterscotch chocolade.
Voeg het gekozen ingrediënt halverwege de bereidingstijd toe aan de inhoud van de kom.

## Yoghurt-vruchtenijs

*175 g vruchten, bijvoorbeeld: bosvruchten, frambozen of aardbeien*
*80 g fijne kristalsuiker*
*50 cc slagroom*
*250 cc yoghurt*
*2 eetlepels citroensap*

Was het fruit. Pureer het fruit met de suiker en het citroensap. Voeg het fruitmengsel aan de yoghurt en de slagroom toe. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 30 - 40 minuten.

## Aardbeienmousse

*300 g aardbeien*
*180 cc suikerstroop (zie pagina 28)*
*sap van ½ citroen*
*2 eiwitten van kleine eieren*
*30 cc slagroom*

Was de aardbeien. Pureer ze samen met het citroensap en de suikerstroop. Klop de eiwitten bijna stijf. Roer het aardbeienmengsel door de geklopte eiwitten en giet er tenslotte de slagroom bij. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is.
Bereidingstijd: 40 - 50 minuten.

### ■■■■ Aardbeienijs

*200 g verse aardbeien*
*70 g fijne kristalsuiker*
*1 eetlepel citroensap*
*1 eierdooier*
*175 cc volle melk*
*50 cc slagroom*

Was de aardbeien. Pureer ze samen met het citroensap en de melk. Klop de eierdooiers met suiker. Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng het aardbeienmengsel met de geklopte slagroom en de eierdooiers. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 35 - 40 minuten.

**Tip:** In plaats van aardbeien kunt u ook gepureerde bosbessen, bosvruchten, frambozen of bramen gebruiken.

### ■■■■ Ananas-ijspudding

*175 g verse ananas*
*100 g poedersuiker of fijne kristalsuiker*
*250 cc slagroom*
*½ eetlepel citroensap*

Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen. Pureer de ananas samen met de suiker en het citroensap. Klop de slagroom half stijf. Roer het ananasmengsel door de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 45 - 55 minuten.

### ■■■■ Tip: IJstaart “Caprice”

(ca. 6 personen)
*ananas ijspudding*
*1 springvorm 20-22 cm*
*vetvrij bakpapier*
*1 biscuittaart*
*4 ananas schijven*
*1½ blik mandarijntjes*
*eventueel likeur mintblaadjes*

Bekleed de vorm vóór het vullen met vetvrij bakpapier. Leg een rond stuk papier op de bodem van de vorm en bekleed de rand met een lange strook papier. Zet de beklede vorm ca. een half uur in de vriezer, voordat u hem vult, om te voorkomen dat het ijs smelt wanneer het in aanraking komt met de vorm.
*Het vullen van de vorm:* Snijd de biscuittaart doormidden en leg een plak op de bodem van de vorm. Besprenkel de taartbodem eventueel met likeur. Bedek de taart met een laag ijs en vervolgens met een tweede laag taartbodem. Dek de vorm af met papier. Zet de taart ca. 1 uur in de vriezer (afhankelijk van de hardheid van het ijs).
Zet de schaal waarop u de ijstaart wilt serveren enige tijd in de koelkast.
Maak de ijstaart op met vruchtjes en/of geklopte slagroom.

### ■■■■ Suikervrij roomijs 4 porties (± 400 ml)

*150 cc volle melk*
*30 cc slagroom*
*30 g zoetstof Sionon (poeder)*
*1 ei*
*10 druppels vanille-essence*

Klop het ei met de melk, de zoetstof en de vanille-essence schuimig. Klop de slagroom bijna stijf. Vermeng de geklopte slagroom met de rest van de ingredinten. Zorg er voor dat het geheel goed gemengd is.
Bereidingstijd: 30 - 40 minuten.

Dit recept zonder suiker levert per portie zo weinig koolhydraten (= suiker en zetmeel), dat één portie nauwelijks invloed op het bloedsuikergehalte heeft.
Eén portie is te gebruiken zonder dat daarvoor iets van het diabetes-dieet weggelaten hoeft te worden.
Is Sionon bij u niet verkrijgbaar , vervang het dan door een vergelijkbare poedervormige zoetstof. Om de ijsmassa stevig te krijgen is een poedervormige zoetstof nodig met een volume dat vergelijkbaar is met gewone suiker. Compacte zoetstoffen (zoals Aspartaam) zijn daarom niet geschikt.
Vraag uw apotheker, drogist of diëtist om advies. Mensen met diabetes kunnen tegenwoordig ook gerechten gebruiken die met gewone suiker gezoet zijn. Er moeten dan wel enkele richtlijnen in acht genomen worden.
Voor meer informatie hierover dient men zijn of haar arts of diëtist te raadplegen.

# Italiano

**Importante**

- **Prima di usare l'apparecchio leggete attentamente le istruzioni per l'uso ed osservate le relative illustrazioni (pag. 3)**
- **L'igiene è molto importante nella preparazione del gelato.**
  **Assicuratevi che tutti i componenti dell'apparecchio siano pulitissimi: in modo particolare quelli a contatto con il gelato.**
- **Non lasciate ghiacciare gli ingredienti a contatto del recipiente refrigerante perché la pala mescolatrice non girerebbe.**
  **- Inserite gli ingredienti solamente quando la pala mescolatrice è in funzione.**
  **- Non spegnete l'apparecchio fino a quando il gelato non è pronto.**
- **Non aumentate mai le quantità indicate nelle ricette.**

## Descrizione dell'apparecchio (fig. 1)

- A **Motore**
- B **Interruttore Acceso/Spento**
- C **Pulsante per staccare il motore dal coperchio**
- D **Pulsante per togliere il coperchio con il motore dal contenitore**
- E **Cavo di alimentazione**
- F **Coperchio** (4822 441 80844)*
- G **Apertura per inserimento ingredienti**
- H **Pala mescolatrice** (4822 690 40257) *
- I **Recipiente refrigerante** (HR 2996)*
- J **Contenitore** (4822 418 40897)*

* *Per sostituzioni: rivolgetevi al vostro rivenditore e richiedete le parti di ricambio con questi numeri di codice.*

*Acquistando un contenitore supplementare (HR 2996) potete preparare una maggior quantità di gelato o due gusti diversi.*

## Funzionamento

Il recipiente refrigerante viene collocato all'interno del contenitore ed ha la funzione di raffreddare velocemente gli ingredienti mentre la pala mescolatrice continua a funzionare.
Il composto raffreddato viene mescolato fino a quando si trasforma in gelato.
Il tempo impiegato dipende in gran parte dal tipo di gelato (25-45 minuti).
Attenzione: il recipiente refrigerante contiene una soluzione salina non tossica.

## Smontaggio dell'apparecchio

- Spostate la levetta in direzione della freccia e girate la parte superiore della gelatiera in direzione della freccia (fig. 2).
- Togliete la pala mescolatrice dal motore (fig. 3).
- Premete il pulsante e staccate il motore dal coperchio (fig. 4).
- Togliete il recipiente refrigerante dal contenitore (fig. 5).

## Pulizia

- Prima di pulire la gelatiera togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Dopo l'utilizzo, smontate completamente la gelatiera.
- Pulite il coperchio (non il motore), la pala mescolatrice ed il contenitore con acqua calda e detersivo.
  Pulite il recipiente refrigerante con acqua tiepida e detersivo (max 40°C). (Non lavateli in lavastoviglie).
- Il motore può essere pulito con un panno umido. Non immergetelo mai nell'acqua né risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.

## Il recipiente refrigerante

Controllate che il recipiente refrigerante sia pronto.
- Il recipiente può essere portato alla temperatura necessaria mettendolo in un congelatore (qualsiasi modello), nel comparto congelatore di un frigorifero ✻✻✻ o in un frigorifero ✻✻✻✻. (Attenzione: il recipiente refrigerante deve essere a - 18°C o anche meno).
- Normalmente occorrono 18 ore per portare il recipiente refrigerante alla temperatura necessaria.
- Quando mettete il recipiente nel congelatore controllate che sia pulito ed asciutto.
  Tenete sempre nel congelatore il recipiente in un sacchetto di plastica ben chiuso: in questo modo sarà sempre pronto per l'uso.
- Non mettete altri cibi da congelare appoggiati o sopra il recipiente refrigerante.
- Non togliete il recipiente dal congelatore fino a quando non avrete preparato tutti gli ingredienti necessari per fare il gelato.

## Montaggio

- Mettete il recipiente ben congelato nel contenitore (fig. 6).
- Inserite la parte frontale del motore nell'apertura (fig. 7).
- Abbassate verso il coperchio il motore perché si agganci (Sentirete uno scatto) (fig. 8).
- Inserite la pala mescolatrice nell'apertura posta sul motore. Sentirete uno scatto (fig. 9).
- Posizionate la parte superiore della gelatiera sul contenitore. Fate attenzione ad inserirla nella posizione corretta.
- Girate la parte superiore in direzione della freccia finché non si aggancia. (Sentirete uno scatto) (fig. 10).
  La gelatiera è ora pronta per l'uso.

## Preparazione del gelato

- Amalgamate gli ingredienti del gelato
  - Non aumentate le quantità indicate nelle ricette. Il gelato potrebbe risultare meno consistente.
  - Usate preferibilmente gli ingredienti a temperatura di frigorifero.
- Togliete il recipiente refrigerante dal contenitore
  - Toglietelo dal sacchetto di plastica
  - Controllate che sul recipiente non si sia depositato uno strato di ghiaccio. Non risciacquate il recipiente refrigerante: la sua superficie si coprirebbe subito di uno strato sottile di ghiaccio. Tale strato può comunque essere tolto con una spatola.
  Non usate oggetti metallici, potreste danneggiarlo.
  - Se il recipiente refrigerante è stato congelato nel modo corretto, osserverete che il suo contenuto sarà ghiacciato.
- Sistemate il recipiente refrigerante nel contenitore della gelatiera.
- Montate i vari componenti.
  Mettete in funzione la gelatiera con l'interruttore Acceso/Spento (B) ...
  ... poi versate gli ingredienti nel contenitore attraverso l'apertura posta sul coperchio.
  Quando inserite gli ingredienti la pala mescolatrice deve essere già in funzione: in caso contrario gli ingredienti gelerebbero a contatto col recipiente refrigerante.
- Fate funzionare l'apparecchio (25-45 minuti).
  - Mentre l'apparecchio è in funzione non inserite mai oggetti metallici nel contenitore.
  - All'inizio il gelato potrebbe sembrare granuloso ma col passare del tempo diventerà compatto e omogeneo.

Non spegnete l'apparecchio fino a quando il gelato non è pronto! Se l'apparecchio viene spento in anticipo, gli ingredienti a contatto con il recipiente refrigerante possono gelare ed impedire alla pala mescolatrice di girare.
Se ciò dovesse accadere:
- Spegnete la gelatiera
- Spostate la levetta in direzione della freccia e girate la parte superiore della gelatiera in direzione della freccia (fig. 2).
- Girate immediatamente la parte superiore della gelatiera nella direzione opposta fino a quando si blocca (sentirete uno scatto) (fig. 10).
- Riaccendete immediatamente la gelatiera.

- Spegnete l'apparecchio non appena il gelato è pronto. Togliete la spina dalla presa di alimentazione e togliete dall'apparecchio il coperchio con il motore.
  - Non fate funzionare la gelatiera più a lungo del dovuto: spegnetela non appena vedete che, in superficie o ai lati, il gelato tende a sciogliersi.
  - In alcuni casi il gelato può diventare talmente consistente da arrestare la pala. Se ciò dovesse accadere: spegnete il motore: il gelato è pronto.
- Togliete il gelato dal contenitore con un cucchiaio o una paletta da gelato.
  Per gli ultimi residui usate un cucchiaio o una spatola di plastica per non rovinare il recipiente refrigerante.

La gelatiera è provvista di un dispositivo di sicurezza. In caso di sovraccarico, il motore si spegnerà automaticamente.
Se ciò dovesse accadere, spegnete l'apparecchio.
Riaccendete la gelatiera quando il motore si è raffreddato a sufficienza.

## Tempi di preparazione

- I tempi di preparazione indicati nelle ricette sono medi. Potete variarli a vostro giudizio.
- Il tempo di preparazione dipende da:
  - la temperatura iniziale degli ingredienti
  - la temperatura ambientale
  - la quantità e la composizione del gelato
  Più alte sono le temperature, più lungo sarà il tempo di preparazione del gelato.
  I migliori risultati si ottengono mediante il raffreddamento del composto per il gelato.

I gelati che aumentano notevolmente il loro volume durante la preparazione (ad es. gelato di fragole, gelato di ciliege, gelati che contengono una grossa quantità di panna) impiegheranno più tempo rispetto ai gelati di frutta o ai sorbetti.

## Conservare il gelato

- **Nella "Gelatiera"**
  Quando il gelato è pronto, potete conservarlo nella gelatiera,  coperta, per circa 10 minuti.

- **Nel freezer**
  È possibile conservare (limitatamente) il gelato nel freezer, ma se viene conservato per troppo tempo, il sapore e la qualità del gelato ne risentono.
  Dopo 1 o 2 settimane il gelato si deteriora, e il gusto peggiora.
  Il gelato fresco ha un sapore migliore, quindi non preparatelo troppo in anticipo.
  In caso voleste comunque conservare il gelato nel freezer, osservate le seguenti regole:

  - Conservate il gelato in un contenitore da freezer pulito e ben chiuso.
  - La temperatura di conservazione deve essere almeno di -18°C.
  - Indicate sulla scatola la data della preparazione ed il tipo di gelato.
  - Non ricongelate mai il gelato scongelato o semiscongelato.

Togliete il gelato dal freezer circa 30 minuti prima di servirlo e mettetelo in frigorifero. In alternativa potete  togliere il gelato 10-15 minuti prima di servirlo lasciandolo a temperatura ambiente.
Attenzione: i sorbetti si sciolgono prima dei gelati.

### Periodo di conservazione
- Gelato a base di ingredienti non cotti:
  circa 1 settimana
- Sorbetto:
  1 o 2 settimane
- Gelato a base di ingredienti semi cotti:
  circa 2 settimane

### Uova
- Le ricette si basano su uova normali da 55/60 grammi (classe 4).
- L'aggiunta di tuorli al composto di gelato ne migliora la struttura e lo rende più ricco e liscio.
- Quando sono molto freddi, gli albumi montati non raggiungono la giusta consistenza. Per questo motivo togliete le uova dal frigorifero qualche ora prima di usarle.
- In diverse ricette vengono usati soltanto i tuorli. Gli albumi rimanenti possono essere la base per la preparazione di piatti come l'omelette Siberiénne o le Meringhe.
  Troverete le ricette per questi piatti nella maggior parte dei libri di cucina.

### Latte
- Potete usare sia latte pastorizzato che latte sterilizzato. La scelta tra latte intero e latte parzialmente scremato dipende dai gusti.
  Il gelato diventa più cremoso usando latte con maggior contenuto di grassi.
- In alcune ricette, gli ingredienti vanno aggiunti al latte (quasi) bollente. Il gelato, preparato con ingredienti cotti, si conserva più a lungo.
  Preparando il composto può succedere che gli ingredienti si rapprendano. Per ottenere un composto liscio ed adatto per l'elaborazione potete rimescolarlo con il robot da cucina o con uno sbattitore.
  In alternativa potete aggiungere 100 cc. di panna molto fredda. Lasciate raffreddare continuando, però, a mescolare.

### Panna da montare
- Usate sempre panna fredda.
- Se nella ricetta viene indicata come "panna montata", non montatela troppo: si amalgamerà più facilmente con gli altri ingredienti.
- In estate è consigliabile mettere nel frigorifero le pale dello sbattitore ed il contenitore nel quale monterete la panna.
- Il contenuto di grassi della panna da montare modifica la struttura del gelato: un alto contenuto di grassi renderà il gelato più ricco e cremoso.

### Zucchero
- Usate zucchero semolato fine perché è più solubile. Potete anche usare glassa, zucchero greggio o miele.
  È preferibile macinare lo zucchero in grani con il robot da cucina.
- Se il contenuto dello zucchero è troppo basso, questo influenzerà negativamente la struttura e la compattezza del gelato.

### Frutta
- La frutta fresca, che dà gusto al gelato, è anche molto nutriente. Potete anche usare frutta in scatola o in vasetto.
  Assicuratevi di aver ben scolato la frutta prima di frullarla.
- La frutta estiva, (ad esempio fragole, lamponi, albicocche, pesche e ribes) si congela facilmente, quindi potrete preparare  del gelato con frutta fresca tutto l'anno.

In un freezer o in un congelatore ❄❄❄ o ❄❄❄❄ potrete conservare frutta congelata per circa 8-9 mesi.
- Quando viene frullata, la frutta fresca tende a perdere il suo colore. Per evitarlo, spruzzate poco succo di limone sui pezzi di frutta (mela, banana, pera prugna) prima di frullarli.
- Se volete aggiungere dei pezzetti di frutta al gelato, cospargeteli di zucchero in modo da evitare che durante il congelamento si formino dei cristalli di ghiaccio all'interno dei pezzetti di frutta.

**Alcool**
- I composti di gelato contenenti alcool devono essere preparati in anticipo. Il gelato risulterà meno compatto di quello che non contiene alcool.

**Sciroppi**
- Se preparate i sorbetti frequentemente, potete fare in anticipo lo sciroppo e conservarlo nel frigorifero in una bottiglia ben chiusa.

  Occorrente:
  - una pentola (in acciaio inossidabile)
  - un cucchiaio per mescolare
  - per 300 cc. di sciroppo:
  200 cc. d'acqua e 200 grammi di zucchero
  - per 450 cc. di sciroppo:
  275 cc. d'acqua e 275 grammi di zucchero.
- Mettete lo zucchero e l'acqua nella pentola e mescolate bene.
- Cuocete a fuoco lento continuando a mescolare per sciogliere lo zucchero. Togliete la schiuma che si forma sulla superficie.
- Fate bollire per circa 1 minuto.
- Togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare.

## Decorare e servire il gelato

- Le quantità indicate sono per 4-5 persone a seconda della presentazione e del tipo di gelato.
- Il gelato può essere servito in coppe di metallo o di vetro, in vasetti di metallo, di vetro o di cristallo, o su piattini da dessert.
  A seconda del tipo di gelato potete usare anche della frutta tagliata a metà e svuotata come meloni, ananas, arance, limoni e pompelmi.
- Prima di servire il gelato, mettete le coppe, i vasetti, le vaschette di frutta in frigorifero a raffreddare. In questo modo il gelato si scioglierà più lentamente.
- Alcuni tipi di gelato come il fiordilatte, il gelato di caffè ed il gelato di cioccolato sono meno compatti degli altri.
  E' quindi meglio toglierli dalla gelatiera e metterli a raffreddare in freezer per una mezz'ora prima di servirli.
- Esistono in commercio utensili con cui potete fare delle palline di gelato. Prima di usarli, metteteli a raffreddare in acqua fredda.
  Se li immergete in acqua e li scuotete un poco, le palline di gelato risulteranno lisce e compatte.
  Se volete presentare il gelato in una coppa, è preferibile lasciare le palline di gelato nel freezer per mezz'ora.
  Questo eviterà che il gelato si sciolga mentre lo state decorando.
- Il gelato è ottimo insieme a dolci come bignè, torte, meringhe o crepés.
- Decorate il gelato con panna, albumi montati a neve, creme o salse o altro.
- Prima di decorare il gelato, mescolate delle noccioline tritate alla panna montata.
- Preparate una quantità maggiore di frutta di quella indicata nella ricetta ed utilizzatela per decorare il gelato.
  Potete usare anche frutta candita, ciliegine sotto spirito o uvetta.
  Servite il gelato con un liquore adatto.
- Altri ingredienti che potete usare per decorare il gelato possono essere schegge di cioccolato, cioccolato grattugiato, croccante, bonbon, cocco grattugiato o noccioline tritate (o anche noci, mandorle e pistacchi, sempre tritate).
- Per rendere il gelato ancora più festoso potete anche decorarlo con wafer, biscotti, savoiardi o amaretti.

## Salse

- Anche le salse e gli sciroppi sono gustosi con il gelato.
  Ci sono moltissime possibilità:
  - salse dolci
  - salse di frutta
  - sciroppi di frutta
- In vendita si trovano diverse salse già pronte: ma, come per il gelato, le salse fatte in casa sono migliori.
  Potete tranquillamente prepararle con qualche giorno di anticipo, conservandole poi in frigorifero o in freezer.

**Salse calde**
- Se volete servire la salsa calda, riscaldatela lentamente.
  E' consigliabile raffreddare molto bene il gelato in frigorifero prima di versarvi la salsa.
  Le salse che ora descriveremo possono essere

servite sia calde che fredde.
- Servite le salse calde separatamente dal gelato o versatela sul gelato poco prima di portarlo in tavola.

**Salsa di ciliege**
- Mettete in una pentola il succo di una scatola di ciliege (snocciolate) insieme alle bucce d'arancia e di limone.
- Fate bollire questo composto per 10 minuti e poi passatelo al setaccio.
- Versate mezzo cucchiaio di succo di limone e un cucchiaio di succo d'arancia in un recipiente, aggiungendovi un cucchiaio di maizena o fecola di patate.
- Versate il composto di maizena o fecola di patate e succo di frutta nel succo di ciliege caldo, sempre mescolando.
- Fate bollire per 1 minuto.
- Insaporite con dello zucchero ed eventualmente con un cucchiaio di kirsch.
- Aggiungete le ciliege e poi servite la salsa immediatamente.

**Salsa di cioccolato**
- Sminuzzate 100 grammi di cioccolato fondente.
- Portate ad ebollizione 125 cc. d'acqua insieme al cioccolato, mescolando finché il composto non si è completamente sciolto.
- Aggiungete un cucchiaino e mezzo di zucchero vanigliato.
- Fate bollire a fuoco lento per un minuto ancora.
- Quando il composto si sarà raffreddato, aggiungete 50 cc. di panna montata. Mescolate bene.

**Salse fredde (alla frutta)**
Per le salse alla frutta potete usare sia frutta fresca che congelata o conservata.
- Se usate frutta fresca, aggiungete dello zucchero in proporzione di 50-75 grammi di zucchero ogni 200 grammi di frutta (a seconda del tipo di frutta che usate).
- Passate la frutta al setaccio per eliminare i semini.
  Raffreddate le salse di frutta prima di servirle.
- Non ricongelate le salse alla frutta fatte con frutta congelata.
- Le salse fatte con frutta fresca possono essere congelate.

### Festa dei bambini

Usate colori chiari e brillanti per decorare il gelato dei bambini.
Scegliete i gusti che piacciono ai bambini.
La panna, la crema o la crema al cioccolato e lo yogurt alla frutta possono essere usati per ornare i gelati.
Decorate i gelati anche con cioccolato a granelli, granelli colorati, fiorellini di zucchero, wafer o cioccolatini.
Fate preparare ai bambini delle bandierine, dei disegnini e degli ombrellini con i quali possono decorare da soli i gelati.
Fate decorare dai bambini i loro gelati con granelli di cioccolato, wafer ecc.
Abbinamenti ideali sono per esempio:

- banana/gelato di vaniglia/crema al cioccolato
- cioccolato/gelato di cioccolato/noccioline tritate
- mellows/gelato di fragola/yogurt
- fette di torta/ gelato di vaniglia/salsa alla frutta
- crépe/yogurt/gelato alla frutta/glassa

## Ricette

### ■■■■ Sorbetto al limone
*succo di mezza arancia*
*175 cc di succo di limone fresco*
*300 cc di sciroppo di zucchero (ved. pag. 35)*
*mezzo albume*
Mescolate il succo di limone e quello d'arancia insieme allo sciroppo di zucchero.
Montate (quasi) a neve l'albume e mescolate il composto.
Assicuratevi che gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 25-35 minuti.

### ■■■■ Sorbetto di kiwi
*250 grammi di kiwi fresco e sbucciato*
*2 cucchiaini di succo di limone*
*150 cc. di sciroppo di zucchero (ved. pag. 35)*
Frullate i kiwi insieme al succo di limone ed allo sciroppo di zucchero.
Assicuratevi che gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 25-35 minuti.

### ■■■■ Gelato alle banane
*200 grammi di banane sbucciate*
*succo di mezzo limone*
*75 grammi di zucchero in polvere*
*150 cc. di latte*
*50 cc. di panna*
Frullate le banane insieme allo zucchero ed al succo di limone.

Unite al frullato di banane la panna ed il latte.
Tempo di preparazione: 30-35 minuti.

## ▮▮▮▮ Gelato di panna (Fiordilatte)

*2 tuorli*
*225 cc. di latte intero*
*150 cc. di panna da montare*
*75 grammi di zucchero*
*5 grammi di zucchero vanigliato*

Sbattete insieme i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato finché diventeranno chiari e spumosi.
Aggiungete il latte seguitando a mescolare.
Montate la panna fino a farla diventare più consistente.
Aggiungete la panna montata agli altri ingredienti e fate attenzione che il tutto sia ben amalgamato.
Tempo di preparazione: 40-50 minuti.

**Consiglio:**
Alla ricetta base del Fiordilatte potete anche aggiungere, ad esempio:

- 30 grammi di noci, di nocciole o di arachidi tritate oppure
- 40 grammi di frutta candita o
- 30 grammi di cioccolato fondente tritato grosso oppure 8 grammi di cannella.

Aggiungete uno degli ingredienti scelti al resto del composto quando sarete a metà della preparazione, ad eccezione della cannella che può essere unita subito ai tuorli.

## ▮▮▮▮ Gelato di vaniglia

*4 tuorli*
*65 grammi di zucchero*
*5 grammi di vanillina o zucchero a velo*
*200 cc. di latte intero*
*125 cc. di panna da montare*

Mettete i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una terrina. Sbattete gli ingredienti con uno sbattitore fino a che i tuorli non diventano quasi bianchi.
Scaldate il latte a fuoco lento.
Montate la panna insieme agli altri ingredienti.
Aggiungete il composto al latte caldo. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, versate il tutto in una pentola.
Scaldate a fuoco lento per circa 2 minuti continuando a mescolare. Fate attenzione a non far bollire il composto.
Fate riposare a temperatura di frigorifero.
Tempo di preparazione: 40-45 minuti.

## ▮▮▮▮ Gelato di cioccolato

*1 tuorlo*
*70 grammi di zucchero*
*15 grammi di cacao*
*200 cc. di latte intero*
*125 cc. di panna da montare*

Sbattete il tuorlo insieme allo zucchero, al cacao ed a 50 cc. di latte intero, per far sciogliere il cacao.
Aggiungete il resto del latte e mescolate bene.
Montate la panna fino a farle prendere una certa consistenza. Versate il composto a base di cacao nella panna montata.
Fate attenzione che il tutto sia ben amalgamato.
Tempo di preparazione: 40-45 minuti.

## ▮▮▮▮ Gelato di caffè

*1 tuorlo*
*6 grammi di caffè solubile*
*70 grammi di zucchero*
*200 cc. di latte intero*
*150 cc. di panna da montare*
*5 grammi di zucchero vanigliato*

Fate sciogliere il caffè in un cucchiaio di acqua calda. (Lasciatelo raffreddare).
Sbattete il tuorlo insieme allo zucchero, al caffè sciolto ed al latte.
Montate la panna fino a farle prendere una certa consistenza. Versate il composto a base di caffè nella panna montata.
Fate attenzione che il tutto sia ben amalgamato.
Tempo di preparazione: 40-45 minuti.

Suggerimento:
Alla ricetta base del gelato di caffè potete aggiungere ad esempio 40 grammi di cioccolato bianco tritato, praline di cioccolato o cioccolato fondente.
Aggiungete uno degli ingredienti scelti al contenuto del recipiente a metà della preparazione.

## ▮▮▮▮ Gelato di frutta e yogurt

*175 grammi di frutta ad esempio: mirtilli, lamponi, fragole*
*80 grammi di zucchero*
*50 cc. di panna da montare*
*250 cc. di yogurt*
*2 cucchiai di succo di limone*

Lavate la frutta. Frullate la frutta insieme allo zucchero ed al succo di limone.
Aggiungete il composto di frutta allo yogurt.
Fate attenzione che il tutto sia ben amalgamato.
Tempo di preparazione: 30-40 minuti.

## ▮▮▮▮ Mousse di fragole

*300 grammi di fragole*
*180 cc. di sciroppo di zucchero*
*succo di mezzo limone*
*2 albumi*
*30 cc. di panna da montare*

Lavate le fragole. Frullate la frutta insieme al succo di limone e lo sciroppo di zucchero.
Montate gli albumi finché non raggiungono una

certa consistenza. Unite il composto di fragole con gli albumi e quindi versate il tutto nella panna.
Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 40-50 minuti.

### ■■■■ Gelato di fragole

*200 grammi di fragole fresche*
*70 grammi di zucchero*
*1 cucchiaio di succo di limone*
*1 tuorlo*
*175 cc. di latte intero*
*50 cc. di panna da montare*
Lavate le fragole. Passatele insieme allo zucchero, al succo di limone ed al latte.
Sbattete insieme il tuorlo e lo zucchero. Montate la panna fino a che non raggiunge una certa consistenza.
Unite il composto di fragole, la panna montata ed il tuorlo.
Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 30-40 minuti.

Suggerimento:
Invece delle fragole potete usare mirtilli, lamponi o more frullate.

### ■■■■ Gelato di ananas

*175 grammi di ananas fresco*
*100 grammi di glassa o zucchero*
*250 cc. di panna da montare*
*mezzo cucchiaio di succo di limone*
Pelate l'ananas togliendo il centro e la buccia.
Frullate l'ananas insieme allo zucchero ed al limone.
Montate parzialmente la panna.
Mescolate il composto con la panna montata.
Assicuratevi che gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 45-55 minuti.

### ■■■■ Specialità: Torta gelato Capriccio

(dose per 6 persone)
*Torta gelato all'ananas*
*1 stampo dal fondo staccabile del diametro di 20-22 cm.*
*Foglio di alluminio*
*4 fette d'ananas*
*Una scatola e mezza di mandarini*
*Foglioline di menta*
Per prima cosa foderate lo stampo con un foglio di alluminio. Coprite il fondo con un foglio di alluminio rotondo ed i lati con una striscia di carta di alluminio.
Mettete lo stampo nel freezer mezz'ora prima di usarlo, in modo che il gelato non si sciolga quando vi verrà versato.

Per la torta:
Tagliate la torta in due strati e mettetene una metà sul fondo dello stampo. Volendo, spruzzate di liquore.Coprite la torta con uno strato di gelato e quindi con la seconda metà della torta. Coprite lo stampo con carta di alluminio e mettetelo in freezer per circa un'ora (dipende dalla consistenza del gelato). Prima di servire, mettete i piatti nel frigorifero per un poco.  Potete guarnire la torta come preferite, con frutta e/o panna montata.

### ■■■■ Gelato senza zucchero

Dosi per 4 persone (±400 ml)
*150 cc. di latte intero*
*30 di panna*
*30 grammi di dolcificante Sionon (in polvere)*
*1 uovo*
*10 gocce di essenza di vaniglia*
Sbattete l'uovo, il latte, il dolcificante e l'essenza di vaniglia fino a quando il composto diventerà spumoso.
Montate la panna fino a farle prendere una certa consistenza.
Unite al composto la panna montata.
Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
Tempo di preparazione: 30-40 minuti.

Le ricette senza zucchero qui descritte hanno un contenuto di carboidrati (zucchero e amido) cosi basso da non alterare il livello degli zuccheri nel sangue. Regolate comunque le porzioni in funzione delle quantita prescritte dalle vostra dieta. I sofferenti di diabete possono quindi anche mangiare una porzione di gelato.
Se il dolcificante Sionon non è reperibile, potete sostituirlo con un altro dolcificante.
Per dare più consistenza al gelato usate un dolcificante in polvere che abbia una consistenza corrispondente al normale zucchero. Per questa ragione è meglio non impiegare dolcificanti in pillole (p.e. aspartame). Per ulteriori consigli rivolgetevi al farmacista o al vostro dietologo.
Oggi i diabetici possono mangiare anche cibi che contengono normale zucchero. Però alcune regole vanno applicate.
Per ulteriori informazioni si raccomanda di consultare il medico od il dietologo.

# Español

### Importante

- **Lean atentamente este modo de empleo, consultando a la vez las ilustraciones (pág. 3), antes de usar el aparato.**
- **Al hacer helados, la higiene es de la mayor importancia. Cerciórense de que todas las partes de la heladora están perfectamente limpias, en especial las que van a entrar en contacto con la mezcla.**
- **Evitar que los ingredientes se congelen en el recipiente congelador de forma que la pala giratoria (agitador) no pueda rotar.**
  **- Sólo pongan ingredientes en el contenedor mientrás el agitador está rotando.**
  **- No desconecten el aparato hasta que el helado esté preparado.**
- **No excedan nunca las cantidades indicadas en las recetas.**

### Descripción general (fig. 1)

- A **Unidad motriz**
- B **Interruptor**
- C **Botones de desbloqueo, para sacar la unidad motriz de la tapa**
- D **Botones de desbloqueo para separar del recipiente la tapa con el motor**
- E **Cordón de red**
- F **Tapa** (4822 441 80844)*
- G **Orificio para el llenado**
- H **Agitador** (4822 690 40257)*
- I **Recipiente enfriador** (HR 2996)*
- J **Recipiente** (4822 418 40897)*

* *Para recambio: consulten al distribuidor y mencionen estos números (de servicio).*

*Consejo: un recipiente congelador extra (HR 2996) le permitira preparar una mayor cantidad o dos diferentes sabores.*

### ¿Cómo funciona la heladora?

El recipiente enfriador congelado se encuentra dentro del recipiente.
Este recipiente enfría rápidamente la mezcla de ingredientes, mientras el agitador sigue funcionando. La mezcla congelada se agita hasta que adquiere la consistencia de la crema helada.
El tiempo necesario para ello depende mucho del tipo de helado de que se trate (25 a 45 minutos).
Nota: El recipiente enfriador está lleno de una solución salina no tóxica.

### Desmontaje

- Desplacen la corredera en la dirección de la flecha y hagan girar la parte superior de la heladora en la dirección de la flecha (fig. 2).
- Saquen el agitador de la unidad motriz (fig. 3).
- Aprieten el botón de desbloqueo y extraigan la unidad motriz de la tapa (fig. 4).
- Saquen del recipiente el recipiente enfriador (fig. 5).

### Limpieza

- Cerciórense de que se ha sacado la clavija de la toma de corriente, antes de iniciar la limpieza de la heladora.
- Desmonten el aparato después de haberlo usado.
- Laven la tapa (¡no la unidad motriz!), el agitador y el recipiente con agua jabonosa templada. El recipiente enfriador se lavará con agua templada (máximo 40 °C. (No laven estas piezas en lavavajillas.)
- La unidad motriz puede limpiarse con un paño húmedo. No sumerjan nunca el motor en agua ni lo aclaren.

### Para congelar el recipiente enfriador

Cerciórense de que el recipiente enfriador se encuentra listo para su empleo.
- El recipiente puede llevarse a la temperatura necesaria de funcionamiento en un congelador o en el departamento congelador de un frigorífico de ✲✲✲ o ✲✲✲✲. (Nota: el recipiente enfriador tiene que estar a una temperatura de -18° C o menor.)
- Como promedio se necesitan 18 horas para congelar completamente el recipiente enfriador hasta la temperatura de trabajo.
- Asegúrense de que el recipiente enfriador está limpio y seco antes de congelarlo. Consérvenlo con la parte inferior hacia abajo, en una bolsa de plástico bien cerrada, dentro del congelador: así, estará siempre listo para su empleo.
- No pongan ningún objeto encima de el, ni junto al recipiente enfriador mientras se está congelando.
- No saquen el recipiente enfriador del congelador hasta que tengan ya preparada la mezcla de los ingredientes.

## Montaje

- Pongan el recipiente enfriador ya congelado dentro del recipiente (fig. 6).
- Inserten el borde frontal de la unidad motriz en la abertura (fig. 7).
- Desplacen hacia abajo la unidad motriz hasta que se encaje (click) (fig. 8).
- Pongan el agitador en el orificio de la unidad motriz. Podrán oír un suave chasquido (fig. 9).
- Coloquen en el recipiente la parte superior de la heladora, observando la posición correcta.
- Hagan girar esa parte superior en la dirección de la flecha hasta que se encaje (click) (fig. 10). La heladora queda ya lista para su empleo.

## Para hacer helados

- Preparen la mezcla de los ingredientes.
  - No excedan las cantidades indicadas en las recetas. De hacerlo, el helado quedará menos compacto.)
  - De ser posible, utilicen ingredientes a la temperatura del frigorífico.
- Saquen el recipiente enfriador del congelador. Quiten la bolsa de plástico en que está envuelto.
  - Comprueben si el recipiente enfriador tiene algo de hielo. No lo aclaren, pues en caso de hacerlo quedaría cubierto por una fina capa de hielo. Si hay capa de hielo o rocío congelado podrá eliminarse con una espátula. No usen para esto utensilios metálicos, para evitar daños.
  - Si se ha congelado adecuadamente, el contenido del recipiente enfriador se habrá vuelto duro. (No se mueve cuando se agita.)
- Pongan el recipiente enfriador dentro de la heladora.
- Monten el aparato.
- Pónganlo en marcha con el interruptor (B)...
  ... antes de echar la mezcla en el recipiente por la abertura de la tapa.
  El agitador deberá estar girando antes de echar los ingredientes. De lo contrario se congelarían inmediatamente en el recipiente.
- Mantengan la heladora en funcionamiento durante 25 a 45 minutos.
  - Al principio, el helado parecerá más o menos áspero; pero después se hará más suave.

¡No desconecten el aparato hasta que el helado esté preparado! Si el aparato es desconectado demasiado pronto los ingredientes pueden congelarse en el recipiente congelador de forma que el agitador no pueda rotar.

Si esto ha ocurrido:
- Desconecten el aparato.
- Desplacen la corredera en la dirección de la flecha y hagan girar la parte superior de la heladora en la dirección de la flecha (fig. 2).
- Inmediatamente giren la parte superior en la dirección contraria hasta su bloqueo ("click") (fig. 10).
- Vuelvan a encender seguidamente la heladora.

- Desconecten tan pronto como el helado esté preparado. Desenchufen el aparato de la red y quiten la cubierta con la unidad motor del aparato.
  - No dejen la heladora funcionando demasiado tiempo: desconéctenla tan pronto Vd. vea que se está derritiendo en la superficie o los lados.
  - En algunos casos el helado se hará tan sólido, que el agitador quedará eventualmente parado. Si esto ocurriese desconecten el motor: su helado está preparado.
- Con la pala de bolas o una cuchara puede sacar el helado del recipiente. El resto se puede extraer usando una cuchara de plástico o espátula para evitar dañar el recipiente enfriador.

La heladora está equipada con un desconector de seguridad. Si ocurriese una sobrecarga el motor se desconectará automáticamente.

En tal caso, desconecten el aparato. Después de que el motor se haya enfriado suficientemente, Vd. puede conectar de nuevo su heladora.

## Tiempo de preparación

- En las recetas se indica el tiempo medio necesario para su preparación, pero podrán desviarse de él si lo consideran conveniente.
- El tiempo de preparación depende:
  - de la temperatura inicial de la mezcla del helado;
  - de la temperatura ambiente;
  - de las cantidades y composición de la mezcla.

Cuanto más altas sean las temperaturas de los ingredientes y del ambiente, más tiempo hará falta para preparar el helado. Los mejores resultados se consiguen refrigerando previamente la mezcla.
Los helados cuyo volumen aumenta considerablemente durante la preparación (p. ej., los de fresa y cerezas, así como los que llevan mucha nata) necesitarán un tiempo de preparación mayor que los de fruta y los sorbetes, por ejemplo.

## Conservación de los helados

- **En la heladora**
  Cuando el helado ya esté listo, podrán conservarlo cubierto en la propia heladora durante unos diez minutos.

- **En el congelador**
  Pueden conservarse los helados en congelador durante un tiempo limitado. Un largo periodo de almacenamiento aquí no beneficiará ni al sabor ni a la calidad de los helados. Al cabo de una o dos semanas la textura empezará estropearse y se irá perdiendo el sabor fresco.
  Los helados frescos tienen todo su sabor, por lo que no conviene hacerlos con mucha anticipación.
  Si quieren conservar helados en el congelador, tengan en cuenta lo que sigue:

- Conserven el helado en un recipiente limpio y hermético, apropiado para congelador. (No lo guarden en el recipiente enfriador.)
- El almacenamiento deberá hacerse a una temperatura de -18 °C por lo menos.
- Pónganle una etiqueta con la fecha de la preparación y el tipo del helado.
- No vuelvan a congelar nunca un helado ya descongelado o a medio congelar.
  Saquen el helado del congelador una media hora antes de su consumo y pónganlo en el frigorífico. También pueden dejarlo a la temperatura ambiente, en cuyo caso estará listo para su consumo al cabo de diez a quince minutos. Tengan en cuenta que los sorbetes se descongelan con mayor rapidez que los helados.

### Tiempo de conservación

- Helados de ingredientes sin cocer
  ± 1 semana
- Sorbetes
  ± 1 a 2 semanas
- Helados de ingredientes semicocidos
  ± 2 semanas

## Ingredientes

### Huevos

- Las recetas se basan en huevos de un peso comprendido entre 55 y 60 gramos (clase 4).
- La adición de yemas a los helados mejora su estructura y los hace más ricos y suaves.
- Es difícil batir los huevos recién sacados del frigorífico, por lo que deberán sacarse de él varias horas antes de utilizarlos.
- Algunas recetas emplean sólo las yemas de los huevos. Las claras restantes podrán aprovecharse para hacer tortillas siberianas y merengues, por ejemplo. La mayoría de los libros de cocina incluyen recetas apropiadas.

### Leche

- Puede usarse pasterizada y esterilizada. La elección entre leche entera y desnatada es sólo cuestión de gusto personal. Los helados resultarán más cremosos si les echan leche con mucho contenido de grasa.
- Hay recetas que les pedirán agregar los ingredientes a la leche cuando ésta se encuentre cerca del punto de ebullición. Los helados se conservan más tiempo si están hechos con ingredientes cocidos.
  De todos modos, los ingredientes pueden separarse al hacer la mezcla. Pueden conseguir una mezcla suave y apropiada para volver a utilizarse echándola en una batidora o un procesador de alimentos durante un minuto. De modo alternativo, podrán añadir 100 cc de helado muy frío y dejar que la mezcla se enfríe, mientras se bate sin cesar.

### Nata

- Usen siempre nata fría.
- Si en la receta se pide "nata batida", dejen de batirla antes de que quede completamente consolidada. De ese modo resultará más fácil la mezcla con los demás ingredientes.
- En verano conviene poner en el refrigerador los batidores y el recipiente en que se va a batir la crema.
- El contenido de grasa de la nata afecta a la consistencia del helado: cuanto mayor sea aquél, más rico y cremoso resultará éste.

### Azúcar

- Utilicen azúcar en polvo, que se disuelve con mayor rapidez. También podrán emplear azúcar escarchado, azúcar moreno o miel. Lo mejor es moler el azúcar granulado en una trituradora o un procesador de alimentos.
- Si el azúcar que echen en el helado es escasa, tendrá un efecto adverso sobre la estructura y consistencia de aquél.

**Frutas**

- Con la fruta fresca se consiguen los helados más sabrosos, y también los más nutritivos. Sin embargo también pueden usarse frutas en conserva. Escurran bien la fruta que vayan a usar antes de hacerla puré.
- Los frutos de verano son fáciles de congelar (por ejemplo, fresas, frambuesas, melocotones), por lo que podrán hacerse helados de fruta fresca durante todo el año. Las frutas heladas pueden conservarse de 8 a 9 meses en un congelador o en un refrigerador de ❄❄❄ o ❄❄❄❄.
- Las frutas sin cocer que se hacen puré se decoloran con gran rapidez, por lo que peras, plátanos, manzanas y ciruelas convendrá salpicarlas con un poco de zumo de limón antes de proceder a hacerlas puré.
- Si quieren añadir trocitos de fruta a los helados, espolvoréenlos con azúcar, para impedir que se formen cristales duros de hielo en el interior de esos trozos durante el proceso de congelación.

**Alcohol**

- Las mezclas de helado que contengan alcohol deberán procesarse durante un tiempo algo más largo, ya que en ese caso la pasta tarda más en congelarse que cuando no tiene alcohol.

**Jarabe**

- Si hacen sorbetes con frecuencia, podrán preparar el jarabe con anticipación, conservándolo en una botella herméticamente cerrada, dentro del frigorífico.
  Para hacer jarabe necesitan:
  - 1 sartén (de acero inoxidable);
  - 1 cuchara de madera;
  - para 300 cc de jerabe: 200 cc de agua y 200 g de azúcar fino;
  - para 450 cc de jarabe: 275 cc de agua y 750 g de azúcar fino.
- Echen el agua y el azúcar en la sartén y mézclenlo todo con la cuchara de madera.
- Disuelvan el azúcar a una temperatura moderada, sin dejar de remover. Eliminen la espuma que pueda producirse en la superficie.
- Hagan cocer la mezcla de azúcar durante un minuto aproximadamente.
- Retiren la sartén del fuego y dejen que se enfríe el jarabe.

## Servicio y decoración

- Las recetas están calculadas para 4 o 5 personas, de acuerdo con la presentación y el tipo de helado.
- Podrán servir los helados en copas de metal o vidrio, cuencos o platos de postre. Según el tipo de helado, podrán usar también frutas cortadas por la mitad y ahuecadas (melón, ananás, naranja, limón o pampelmusa de la India).
- Conviene congelar los recipientes en el compartimento congelador del frigorífico inmediatamente antes de servirlos. De ese modo, el helado tardará más en derretirse.
- Algunos tipos de helados (tales como los de café, de mocha y de chocolate) son menos densos que otros. En esos casos conviene sacarlos de la heladora y congelarlos en el congelador media hora antes de servirlos.
- Podrán hacer bolas de helado con ayuda de las cucharas especiales para helados, las cuales deberán estar escrupulosamente limpias. Si las sumergen en agua antes de recoger el helado, las bolas saldrán bonitas y lisas. Si quieren presentar los helados en una copa, lo mejor es poner las bolas de helado en el congelador media hora antes, para impedir que se derritan durante el proceso de decoración.
- Los helados se combinan perfectamente con pastas por el estilo de barquillos, cake, merengues o crèpes.
- Adornen los helados, por ejemplo, con nata montada, clara de huevo batida, nata fresca, tostadas o jarabes.
- Mezclen la nata montada con frutos secos finamente troceados antes de servirla.
- Tomen más fruta de la indicada en la receta y aprovechen el resto para decorar el helado, o utilicen frutas escarchadas, guindas de cocktail o pasas humedecidas. El sabor de la fruta se refuerza si se sumerge en licor.
  Los helados también pueden combinarse, por ejemplo, con chocolate en escamas o rallado, turrón, bombones, coco rallado o frutos secos troceados (nueces, avellanas, almendras, pistacho, etc.).
- Los helados parecerán más festivos aún si se adornan con varias galletas, bizcochos, barquillos o similares.

## Salsas

- Las salsas y los jarabes les dan un toque agradable a los helados. Hay muchos tipos diferentes de aquéllas: salsas dulces, salsas de frutas y jarabe de frutas.
- En el mercado se dispone de una gran variedad de salsas ya hechas, listas para su empleo; pero lo que dijimos de los helados es cierto también en este caso: las hechas en

casa tienen mejor sabor.
- Pueden prepararse salsas con facilidad unos días antes y conservarse en el frigorífico o en el congelador.

**Salsas calientes**
- Si quieren servir una salsa caliente, caliéntenla poco a poco. Lo mejor es congelar la nata por completo en el congelador antes de echar la salsa caliente por encima. Las salsas que se dan a continuación pueden servirse frías también.
- Sirvan la salsa caliente por separado, como acompañamiento del helado, o échenla por encima de éste en el momento de servirlo.

**Salsa de cerezas**
- Echen el zumo de una lata de cereza (con hueso) en una cacerola, junto con la piel rallada de una naranja y de un limón.
- Dejen que la mezcla hierva a fuego lento durante 10 minutos.
- Estrujen la mezcla.
- Echen media cucharada de zumo de limón y otra de naranja, a través de un cedazo, en un cuenco y mezclen con él una cucharadita (de té) de harina de maíz o de patata.
- Viertan esta mezcla en el zumo de cerezas, sin dejar de batir.
- Dejen que el todo hierva durante un minuto.
- Añadan azúcar al gusto y una cucharada de kirsch, si lo desean.
- Agreguen las cerezas a la salsa en el momento de servirla.

**Salsa de chocolate**
- Partan en trozos 100 g de chocolate negro.
- Calienten 125 cc de agua, junto con el chocolate, hasta que hierva la mezcla, agitando hasta que el chocolate quede completamente fundido.
- Añadan después cucharada y media (de té) de azúcar de vainilla.
- Dejen que la salsa hierva a fuego lento durante otro minuto.
- Una vez que se haya enfriado la mezcla, añadan 50 cc de nata montada. Agiten bien.

**Salsas frías (frutas)**
- Las frutas frescas pueden aprovecharse para salsas de frutas, pero las congeladas o envasadas pueden sustituirlas llegado el caso.
- Si se usan frescas, añadan azúcar en la relación de 50 a 75 gramos de ésta por cada 200 g de fruta (según el tipo de ésta).
- Cuelen la fruta por un tamiz de nilón para eliminar las pepitas y enfríenla antes de servirla.
- No vuelvan a congelar salsas hechas con frutas congeladas.
- De todos modos, sí podrán congelar las hechas con frutas frescas.

### Fiesta de niños

Usen colores vivos y alegres para decorar los helados de los niños.
Elijan los sabores que les gusten más.
Para la ornamentación, utilicen nata montada o flan de vainilla listo para servir, flan de chocolate o yogur de frutas.
Decoren los helados con salpicaduras de chocolate, flores de azúcar, galletas o chocolatinas.
Los niños pueden hacer sus propios dibujos, banderas y sombrillas antes de la fiesta.
Dejen que sean ellos mismos quienes decoren los helados con chocolate picado, galletas, etc.

He aquí algunas sugerencias para servir cosas agradables:

- Plátano, helado de vainilla y flan de chocolate.
- Leche con chocolate, helado de chocolate y nueces troceadas.
- Pastillas de malvavisco, helado de fresa y yogur.
- Rebanadas de cake, helado de vainilla y salsa de frutas.
- Crèpes, azúcar helado, de frutas y yogur.

## Recetas

### ■■■■ Sorbete de limón
*Zumo de media naranja*
*175 cc de zumo de limón fresco*
*300 cc de jarabe (ver pág. 42)*
*1 clara de huevo*
Mezclen los zumos de naranja y limón con el jarabe, batiendo a fondo.
Batan la clara de huevo hasta que esté casi montada y échenla en la mezcla anterior.
Procuren que todos los ingredientes queden bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 25 a 35 minutos.

### ■■■■ Sorbete de kiwi
*250 g de kiwis frescos pelados*
*2 cucharadas de zumo de limón*
*300 cc de jarabe (ver pág. 42)*
Hagan un puré con los kiwis, junto con el zumo de limón y el jarabe.
Cerciórense de que todos los ingredientes quedan bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 25 a 35 minutos.

## ■■■■ Sorbete de Kiwi

*250 g de Kiwis frescos pelados*
*2 cucharadas de zumo de limón*
*300 cc de jarabe (ver pág. 42)*

Hagan un puré con los Kiwis, junto con el zumo de limón y el jarabe.
Cerciórense de que todos los ingredientes quedan bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 25 a 35 minutos.

## ■■■■ Helado de plátano

*200 g de plátanos maduros*
*zumo de medio limón*
*75 g de azúcar en polvo*
*150 cc de leche*
*50 cc de nata*

Hagan puré con los plátanos, junto con el azúcar y el zumo de limón.
Mezclen a fondo el puré de plátano con la nata y la leche.
Tiempo de preparación, de 40 a 50 minutos.

## ■■■■ Helado básico

*2 yemas de huevo*
*250 cc de leche entera*
*150 cc de nata*
*75 g de azúcar en polvo*
*5 g de azúcar de vainilla*

Batan las yemas, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta que la mezcla quede suave y espumosa. Añadan la leche, sin dejar de batir. Batan la nata hasta que esté casi rígida. Combínenla con los demás ingredientes, cerciorándose de que todos quedan bien mezclados. Tiempo de preparación, de 40 a 50 minutos.

**Consejo:** Podrán combinar esta mezcla de helado básico, por ejemplo, con:

- 30 g de nueces picadas, avellanas o cacahuetes.
- 40 g de fruta escarchada picada.
- 30 g de chocolate negro picado grueso u 8 g de canela.

Los ingredientes elegidos deberán añadirse a la mezcla a la mitad del tiempo de preparación, excepto la canela, que puede agregarse a las yemas.

## ■■■■ Helado de vainilla

*4 yemas de huevo*
*65 g de azúcar molido*
*5 g de azúcar de vainilla*
*200 cc de leche entera*
*125 cc de nata*

Echen en un recipiente las yemas, el azúcar y el azúcar de vainilla. Batan con la batidora hasta que las yemas estén casi blancas. Calienten un poco la leche. Batan la nata echándola en la mezcla de las yemas y añadan poco a poco la leche templada. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, echen la mezcla en una cacerola. Calienten todo a una temperatura moderada durante unos 2 minutos, sin dejar de agitar. Procuren que no hierva la mezcla. Déjenla que se enfríe a la temperatura del frigorífico.
Tiempo de preparación, de 40 a 45 minutos.

## ■■■■ Helado de chocolate

*1 yema de huevo*
*70 g de azúcar en polvo*
*15 g de coco*
*200 cc de leche entera*
*125 cc de nata*

Batan las yemas con el azúcar, el cacao y 50 cc de leche hasta que se disuelva el cacao. Añadan después el resto del cacao y agiten todo a fondo. Batan la nata hasta que quede casi montada, agregándole a continuación la mezcla de cacao. Asegúrense de que todos los ingredientes quedan perfectamente mezclados.
Tiempo de preparación, de 40 a 45 minutos.
**Consejo:** Al helado básico de chocolate pueden agregarle, por ejemplo:
30 g de avellanas o almendras, tostadas y picadas en trozos gruesos.
Añadan el fruto seco elegido cuando la preparación esté a medio terminarse.

## ■■■■ Helado Mocha

*1 yema de huevo*
*6 g de café instantáneo*
*70 g de azúcar molido*
*200 cc de leche entera*
*150 cc de nata*
*5 g de azúcar de vainilla*

Disuelvan el café en una cucharada de agua caliente y dejen que se enfríe después. Batan la yema con el azúcar y el azúcar de vainilla, el café disuelto y la leche. Batan la nata hasta que esté casi montada. Combinen la mezcla de café con la nata batida, asegurándose de que todos los ingredientes queden bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 40 a 50 minutos.

**Consejo:** Al helado Mocha le podrán añadir, si lo desean, 40 g de chocolate blanco, de mantequilla o negro, picado. La adición se hará a la mitad de la preparación.

## ■■■■ Helado de yogur de frutas

*175 g de frutas (p. ej., frambuesas, fresas o arándanos)*
*80 g de azúcar en polvo*
*50 cc de nata*
*250 cc de yogur*
*2 cucharadas de zumo de limón*

Laven la fruta y hagan puré con ella, el azúcar y el zumo de limón.
Añadan la mezcla de fruta al yogur y la nata. Asegúrense de que todos los ingredientes quedan bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 30 a 40 minutos.

## ■■■■ Mousse de fresa

*300 g de fresas*
*180 cc de jarabe (ver pág. 42)*
*zumo de medio limón*
*2 claras de huevo*
*300 cc de nata*
Laven las fresas. Háganlas puré junto con el zumo de limón y el jarabe. Batan las claras de huevo hasta que estén casi montadas. Echen y batan la mezcla de fresas en las claras batidas y a continuación echen la nata. Cerciórense de que todo queda bien mezclado.
Tiempo de preparación, de 40 a 50 minutos.

## ■■■■ Helado de fresa

*200 g de fresas frescas*
*70 g de azúcar en polvo*
*1 cucharada de zumo de limón*
*1 yema de huevo*
*175 cc de leche entera*
*50 g de nata*
Laven las fresas y háganlas puré, junto con el zumo de limón y la leche. Batan las yemas con azúcar. Batan la nata hasta que esté casi montada. Combinen la mezcla de fresas, la nata y las yemas, cuidando de que todo quede bien mezclado.
Tiempo de preparación, de 30 a 40 minutos.
**Consejo:** En lugar de fresas, pueden usar también moras, arándanos o frambuesas.

## ■■■■ Pudding de helado de ananás

*175 g de ananás frescos*
*100 g de azúcar o azúcar molido*
*200 cc de nata*
*media cucharada de zumo de limón*
Pelen el ananás y quítenle el centro duro y los ojos. Háganlo puré, junto con el azúcar y el zumo de limón. Monten parcialmente la nata y echen en ella la mezcla de ananás sin dejar de batir.
Asegúrense de que todos los ingredientes quedan bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 45 a 55 minutos.

## ■■■■ Cake de helado "Caprice"

(para unas 6 personas)
*Pudding de helado de ananás*
*1 molde de hojalata de base móvil, de 20 a 22 cm de diámetro papel impermeable*
*1 cake esponjoso*
*4 rodajas de ananás*
*bote y medio de mandarinas*
*hojas de menta, si se desea*
Antes de nada, recubran el molde con papel impermeable. El fondo se cubrirá con un trozo redondo y las paredes con una tira larga. Pongan el molde ya recubierto en el frigorífico durante media hora antes de llenarlo, para que no se funda el helado al echarlo en él.
Para llenar el molde: Corten el cake esponjoso en 2 piezas circulares y pongan una de ellas en el fondo del molde.
Rocíen la capa del fondo con un poco de licor, si lo desean. Cubran el cake con una capa de helado y a continuación pongan encima la otra parte del cake. Cubran el molde con papel y dejen todo en el frigorífico durante una hora aprox., según lo duro que esté el helado.
Antes de servirlo, pongan un rato en el frigorífico la bandeja en que lo vayan a presentar.
Podrán decorar el cake con frutas o nata montada, a voluntad.

## ■■■■ Helado sin azúcar

(para 4 personas, unos 400 ml)
*150 cc de leche entera 30 cc de nata*
*30 g de edulcorante artificial Sionon (en polvo)*
*1 huevo*
*10 gotas de esencia de vainilla*
Batan el huevo con la leche, el edulcorante artificial y la esencia de vainilla hasta que esté todo espumoso. Batan la crema hasta que esté casi montada. Mézclenla con el resto de los ingredientes, asegurándose de que todos quedan bien mezclados.
Tiempo de preparación, de 30 a 40 minutos aprox.

Las recetas sin azúcar que acabamos de dar contienen tan pocos hidratos de carbono (azúcar y almidón) por cada ración que una de ellas apenas influye en el contenido de azúcar de la sangre. Por eso puede tomarse una ración sin tener que prescindir de nada de la dieta diabética que deban seguir.
Si sacarina Sionon no está disponible usted puede reemplazarla por cualquier otro comparable. Para una adecuada consistencia del helado se necesita un edulcorante que tenga un volumen comparable al del azucar corriente, por este motivo edulcorantes compactos
(ej.: Aspartam) no pueden usarse para hacer helados. Pregunte en su tienda, farmacia o herbolario para consejos.
En la actualidad los diabéticos pueden tomar también platos adulcorados con azúcar ordinario, aunque en tales casos hay que aplicar algunos consejos. Para más información les recomendamos que consulten con el médico.

# Português

## Importante

- **Leia estas instruções juntamente com as gravuras (página 3), antes de usar o aparelho.**
- **Quando fizer gelados, o factor higiene é da maior importância. Verifique se todos os componentes da sorveteira estão devidamente limpos: principalmente as partes que entram em contacto com os ingredientes.**
- **Evite que os ingredientes fiquem congelados no recipiente refrigerante, pois assim o misturador não mais poderá rodar.**
  **- Coloque somente os ingredientes dentro do recipiente enquanto o misturador estiver a rodar.**
  **- Não desligue o aparelho antes de o gelado estar pronto!**
- **Nunca exceda as quantidades indicadas no Livro de Receitas.**

## Descrição geral (fig. 1)

A **Motor**
B **Comutador de ligar/desligar**
C **Botão de soltar para retirar o motor da tampa**
D **Botão de soltar para separar a tampa com o motor da tigela**
E **Cabo de ligação**
F **Tampa** (4822 441 80844)*
G **Abertura para enchimento**
H **Misturador** (4822 690 40257)*
I **Recipiente refrigerante** (HR 2996)*
J **Tigela** (4822 418 40897)*

** Para substituição: dirija-se ao seu vendedor e indique estes números de código dos acessórios.*

*Conselho: Um recipiente refrigerante extra (HR 2996) dar-lhe-à a possibilidade de preparar maiores quantidades ou dois sabores diferentes.*

## Como funciona a sorveteira?

O disco refrigerante fica situado dentro da tigela. Este recipiente rapidamente congela a mistura dos ingredientes, ao mesmo tempo que o misturador continua a girar. A mistura congelada é remexida até que se transforme em creme gelado.

O tempo que demora depende em grande parte da espécie de gelado (25 - 45 minutos).
Nota: O recipiente refrigerante contém uma solução salgada não tóxica.

## Para desmontar

- Desloque o cursor na direcção da seta e rode a parte de cima da sorveteira na direcção da seta (fig. 2).
- Retire do motor o misturador (fig. 3).
- Carregue na tecla de soltar e retire da tampa o motor (fig. 4).
- Retire da tigela o recipiente refrigerante (fig. 5).

## Limpeza

- Antes de começar a limpar, verifique se retirou a ficha da tomada da parede.
- Desmonte completamente a sorveteira depois de a utilizar.
- Lave a tampa (nunca o motor!), o misturador e a tigela numa sabonária de água quente. Lave o recipiente refrigerante numa sabonária de água morna (máximo de 40° C / 100° F). (Não lave estas peças na máquina da loiça.)
- Limpe o motor com um pano humedecido. Nunca mergulhe o motor em água nem o enxague.

## Congelação do recipiente refrigerante

Verifique se o recipiente refrigerante está pronto a ser utilizado.

- O recipiente refrigerante pode atingir a temperatura necessária de funcionamento numa arca congeladora (de qualquer tipo) ou no compartimento congelador de um frigorífico de ✲✲✲ ou ✲✲✲✲. (Note: o recipiente refrigerante necessita estar a -18° C ou mais frio.
- Em média, são precisas 18 horas para congelar o recipiente refrigerante que esteja à temperatura normal, para a temperatura de funcionamento.
- Verifique se o recipiente refrigerante está limpo e seco antes de ser posto no congelador. Mantenha o recipiente refrigerante com o fundo para baixo num saco de plástico estanque, dentro do congelador: deste modo estará sempre pronto a servir.
- Não coloque quaisquer outros objectos por cima ou encostados ao recipiente enquanto ele estiver a ser congelado.
- Não retire o recipiente refrigerante do congelador sem ter pronta a mistura dos ingredientes.

## Montagem

- Coloque dentro da tigela o recipiente refrigerante (fig. 6).
- Introduza na respectiva abertura o rebordo frontal do motor (fig. 7).
- Desloque o motor para baixo para a tampa até prender (Clique!) (fig. 8).
- Introduza o misturador dentro do orifício do motor. Poderá de novo ouvir um "Clique" suave (fig. 9).
- Coloque a parte de cima da sorveteira na tigela. Verifique se está na posição correcta.
- Rode a parte de cima na direcção da seta até prender (Clique!) (fig. 10). A sorveteira está agora pronta a usar.

## Como fazer gelado

- Prepare a mistura dos ingredientes.
  - Não exceda as quantidades indicadas na receita. Assim o gelado ficará com a consistência ideal.
  - De preferência use os ingredientes à temperatura do frigorífico.
- Retire do congelador o recipiente refrigerante.
  - Verifique se não existe nenhum bocado de gelo agarrado a ele. Não enxague a taça congelada, pois de imediato uma delgada película de gelo a cobriria! Qualquer película delgada de geada pode ser removida com uma espátula. Não use nenhum talher de metal para evitar qualquer dano.
  - Se estiver devidamente congelado, o conteúdo do recipiente refrigerante estará duro. (Não se ouvirá o líquido se o agitar.)
- Ponha o recipiente refrigerante dentro da tigela da sorveteira.
- Faça a montagem da sorveteira.
- Ligue o motor com o comutador de ligar / desligar (B)…

  …antes de colocar a mistura dos ingredientes dentro da tigela, através da abertura da tampa. O misturador deverá neste momento estar em funcionamento enquanto a tigela estiver a ser cheia: doutro modo os ingredientes congelarão de imediato em contacto com o recipiente.
- Deixe a sorveteira a funcionar (25 - 45 minutos).
- Em primeiro lugar, o creme gelado poderá parecer mais ou menos espesso. Depois tornar-se-á macio.

Não desligue o aparelho antes de o gelado estar pronto! Se o fizer cedo demais, os produtos poderão ficar congelados no recipiente refrigerante, e assim o misturador não mais poderá rodar.
Se isto tiver já acontecido:
- Desligue a Sorveteira.
- Desloque o cursor na direcção da seta e rode o topo da Sorveteira na direcção da seta (fig. 2).
- De imediato rode o topo da Sorveteira na direcção oposta até prender (clique!) (fig. 10).
- Ligue de novo a Sorveteira da maneira correcta.

- Desligue logo que o gelado esteja pronto. Retire a ficha da tomada da parede e retire também da sorveteira a tampa com o motor.
- Não deixe que a sorveteira funcione durante um tempo demasiado: desligue logo que veja que o creme está a derreter no cimo ou nos lados.
- Por vezes o gelado pode ficar tão sólido, que fará com que o misturador fique parado e deixe de rodar. Se isto acontecer, desligue o motor: o seu gelado está pronto.

  O gelado que sobrar pode ser retirado com uma colher de plástico ou com uma espátula, para evitar danos no recipiente refrigerante.

A Sorveteira está equipada com um corte de corrente. Se houver uma sobrecarga, o motor ficará automaticamente desligado.
Neste caso desligue a máquina. Depois de o motor ter arrefecido o suficiente poderá de novo voltar a ligar a Sorveteira.

## Tempo de preparação

- As receitas indicam o tempo necessário para a sua preparação. No entanto, poderá alterá-lo conforme a experiência e a necessidade.
- O tempo de preparação depende:
  - da temperatura inicial do preparado para o gelado;
  - da temperatura ambiente;
  - das quantidades e da composição da mistura.

  Quanto mais elevadas forem as temperaturas dos ingredientes e do ambiente, tanto mais demorado será o processo de confecção. Porém, desde que tenha procedido previamente ao arrefecimento da preparação no frigorífico, mais rápidos e melhores serão os resultados. Um creme que aumenta substancialmente de volume durante a preparação (por exemplo, gelados de morango

e cereja, ou gelados que contenham uma grande porção de creme), necessitam de um tempo de preparação mais longo do que os gelados de frutas e sorvete, por exemplo.
- Se quiser fazer gelado rapidamente, poderá reduzir a metade as quantidades indicadas por receita, o que fará diminuir o tempo de preparação.

## Conservação dos gelados

- **Na Sorveteira**

Depois de confeccionado poderá conservar o gelado bem tapado na sorveteira, durante 10 minutos.

- **No congelador do frigorífico**

O tempo de conservação do gelado dentro do congelador deve ser sempre reduzido ao mínimo. Um período de tempo mais prolongado no compartimento do congelador, não vai beneficiar tanto o gosto como a qualidade do gelado. Depois de uma ou duas semanas a textura dos gelados começa a deteriorar-se e o sabor a fresco começa a perder-se. O gelado sabe bem enquanto fresco, por isso não o faça com antecipação demasiada.
No entanto, se desejar guardar o gelado no congelador, proceda do seguinte modo:
- Guarde o gelado numa caixa de congelar bem limpa. (Não o guarde dentro do recipiente de arrefecimento.)
- A temperatura do congelador deve ser pelo menos de -18° C.
- Anote na caixa a data da confecção e o tipo de gelado.
- Nunca volte a congelar o gelado que já tenha sido descongelado ou que esteja em descongelação.

Retire o gelado do congelador cerca de meia hora antes de o consumir e coloque-o no frigorífico. Por outro lado, também o poderá deixar à temperatura ambiente durante 10 a 15 minutos.
Por favor tenha em atenção: O gelado de sorvete descongela mais rapidamente do que o gelado de creme.

## Tempo de conservação

- Gelado feito com ingredientes não fervidos: cerca de 1 semana.
- Gelado de sorvete: cerca de 1 a 2 semanas.
- Gelado feito com ingredientes semi-fervidos: cerca de 2 semanas.

## Ingredientes

**Ovos**
- Todas as receitas levam ovos que pesem entre 55-60 gramas (classe 4).
- A adição de gemas de ovos à mistura de creme gelado aumenta a contextura e torna-o mais saboroso e macio.
- Quando muito frias, as claras de ovos não se tornam realmente muito espessas quando batidas. Por esta razão, tire os ovos do frigorífico algumas horas antes de os utilizar.
- Em muitas receitas apenas são utilizadas as gemas dos ovos. As claras poderão ser reservadas para a confecção de Omeletes Siberianas e Merengues. Estas receitas podem ser encontradas na maioria dos livros de cozinha.

**Leite**
- Poderá utilizar tanto o leite pasteurizado como o leite esterilizado. Quanto à escolha entre o leite gordo e o meio gordo, será uma questão de gosto pessoal. Os gelados ficam mais cremosos quando são feitos com leite gordo.
- Em muitas das receitas, os vários ingredientes são adicionados ao leite um pouco abaixo do ponto de fervura. Os gelatos confeccionados segundo este método poderão ser conservados durante mais tempo.
  No entanto, poderá acontecer que, quando estiver a preparar a mistura, o leite e os ingredientes comecem a retalhar.
  Poderá também resolver esta situação, utilizando um misturador eléctrico ou uma máquina de cozinha, durante apenas um minuto, para a mistura voltar a ficar macia.
  Por outro lado, poderá adicionar 100 cc de creme muito frio e deixar a mistura arrefecer rapidamente, enquanto a vai constantemente batendo.

**Natas**
- Utilize sempre natas refrigeradas.
- Se numa receita vier mencionado "natas batidas", não as bata completamente para que não fiquem endurecidas. Isto fará com que mais facilmente se possam misturar com os outros ingredientes.
- No verão convém colocar no frigorífico os batedores e a tigela onde vai confeccionar o creme.
- As gorduras existentes no creme afectam o gelado: uma maior quantidade de gordura torna o creme mais saboroso e cremoso.

## Açúcar

- Use açúcar granulado fino porque se dissolve mais facilmente. Poderá também usar açúcar pilé, amarelo ou mel. É preferível moer o açúcar granulado num triturador ou numa máquina de cozinha.
- Se a quantidade de açúcar for muito pequena, isso irá afectar a estrutura e rigidez do gelado.

## Frutas

- As frutas frescas fazem com que o gosto dos gelados seja o mais saboroso e nutritivo. No entanto, poderá usar fruta em compota ou enlatada. Verifique se os frutos estão bem escorridos antes de os fazer em puré.
- Alguns frutos (por exemplo, morangos, framboesas, pêssegos) são fáceis de congelar e assim, mesmo fora da época, poderá fazer gelados de frutas frescas. As frutas congeladas podem ser mantidas durante 8 ou 9 meses numa arca congeladora ou no congelador do seu frigorífico, de ❄❄❄ ou ❄❄❄❄ estrelas.
- Os frutos não cozidos facilmente perdem a cor quando são feitos em puré. Para evitar a descoloração, salpique com algum sumo de limão as peças de fruta (maçã, banana, pera, ameixa), antes de fazer o puré.
- Se quiser adicionar algumas peças de fruta ao gelado, polvilhe-as com algum açúcar para evitar a formação de cristais duros de gelo, durante o processo de congelação.

## Álcool

- As misturas de gelado que contêm álcool demorar mais tempo a serem confeccionadas. O gelado não se torna tão rijo como o gelado sem álcool.

## Xarope

- Se fizer frequentemente sorvete, poderá preparar antecipadamente o xarope e guardá-lo num frasco bem fechado no frigorífico.
  Para fazer xarope necessitará de:
  *- uma panela (de aço inoxidável);*
  *- uma colher para misturar;*
  *- para 300 cc de xarope: 200 cc de água e 200 g de açúcar fino;*
  *- para 450 cc de xarope: 275 cc de água e 275 g de açúcar fino.*

- Ponha o açúcar e a água dentro da panela e mexa bem.
- Ponha a panela em lume brando enquanto for mexendo constantemente para dissolver o açúcar. Retire qualquer espuma que se forme à superfície.
- Deixe ferver a mistura durante cerca de um minuto.
- Tire a panela do lume e deixe o xarope arrefecer.

## Decorar e servir

- As quantidades dão para 4-5 pessoas, dependendo da apresentação e do tipo de gelado.
- Pode servir o gelado em taças de metal ou vidro, ou em pratos decorativos de metal, vidro ou cristal. Dependendo da espécie de gelado, poderá também servir em metades escavadas de alguns frutos, tais como melões, ananases, laranjas, limões ou toranjas.
- Convém arrefecer os copos, taças ou as metades ocas dos frutos no congelador antes de servir, para que assim o gelado não derreta tão depressa quando o for servir.
- Alguns tipos de gelados (por exemplo, gelados de café, moca e chocolate), são menos espessos do que o de outros tipos. Convém que os retire da sorveteira e os coloque no congelador até meia hora antes de os servir.
- Pode fazer bolas de gelado com o auxílio de uma concha para gelados. A concha deverá estar completamente limpa. Mergulhe a concha em água antes de a utilizar para que as bolas de gelado saiam lisas e bonitas. Se quiser servir o gelado numa taça, será melhor colocar as bolas de gelado durante meia hora no congelador. Isto evitará que o gelado comece a derreter durante o processo da decoração.
- O gelado presta-se a combinações com pastelaria, como bolos, merengues e crepes.
- Decore o gelado por exemplo, com natas batidas, claras em castelo, molhos ou leite creme.
- Misture as natas batidas com algumas nozes cortadas em pedaços finos, antes de decorar.
- Adquira um pouco mais do que as quantidades de frutas indicadas nas receitas e utilize o restante nas guarnições. Poderá também utilizar frutas cristalizadas, conservas de cerejas ou passas de uva. O paladar destes frutos ficará beneficiado se os embeber num licor. O gelado pode também ser combinado com um licor apropriado.
- O gelado pode ser decorado com flocos de chocolate, chocolate ralado, nougat, bombons, coco moído ou nozes cortadas (avelãs, amêndoas, pistacho).
- O gelado ficará ainda com um aspecto mais vistoso se o decorar com uma ou mais bolachas, biscoitos, macrones ou barquilhos.

## Molhos

- Os molhos e os xaropes constituem a combinação perfeita para servir com os gelados. Existem muitas e diversas possibilidades: molhos doces, molhos de frutos, xaropes de frutos.
- Poderá adquirir no mercado muitos molhos prontos para utilizar. Mas, o que se aplica para os gelados, aplica-se também para os molhos: feitos em casa sabem sempre melhor!
- Podem ser confeccionados alguns dias antes, se necessário, e serem conservados no frigorífico ou na arca congeladora.

**Molhos quentes**

- Se preferir servir um molho quente, aqueça-o lentamente. Quanto ao gelado, deverá ser bem arrefecido no compartimento congelador do frigorífico, antes de lhe deitar o molho por cima. As receitas dos molhos dadas a seguir podem ser servidas frias.
- Sirva o molho quente separadamente como acompanhamento do gelado, ou deite-o sobre o gelado imediatamente antes de o servir.

**Molho de cerejas**

- Deite numa caçarola o líquido de uma lata de cerejas (descascadas), juntamente com as raspas de uma casca de laranja e de um limão.
- Deixe ferver a mistura em lume brando durante cerca de 10 minutos.
- Filtre a mistura.
- Deite meia colher de sopa de sumo de limão e uma colher de chá de sumo de laranja através do passador para dentro de um recipiente separado e misture com o sumo uma colher de chá de flocos de trigo ou de farinha maizena.
- Deite esta mistura no sumo quente das cerejas, mexendo constantemente.
- Deixe a mistura ferver durante 1 minuto.
- Adoce o molho a seu gosto com açúcar e uma colher de sopa de kirsch, se desejar.
- Junte as cerejas ao molho imediatamente antes de servir.

**Molho de chocolate**

- Parta em pequenos pedaços (100 g) uma tablete de chocolate puro.
- Ponha o chocolate ao lume e junte 125 cc de água até a mistura ferver, mexendo sempre até que o chocolate fique completamente derretido.
- Junte uma colher e meia de chá com açúcar de baunilha.
- Deixe o molho ferver suavemente durante mais um minuto.
- Depois de a mistura ter arrefecido, junte 50 cc de natas batidas. Mexa bem.

**Molhos frios (de frutas)**

Estes molhos de frutas podem ser feitos, utilizando frutas frescas, mas podem ser também utilizadas as frutas congeladas ou de conserva, se preferir.

- Se utilizar frutas frescas, junte açúcar na proporção de 50-75 g de açúcar por 200 g de fruta (dependendo do tipo de frutos usados).
- Esprema os frutos através de um passador de nylon para retirar as sementes.

- Os molhos de frutas congeladas não devem voltar a ser congelados.
- Poderá, no entanto, congelar molhos de frutas feitos com frutos frescos.

## Festas infantis

Na decoração do gelado das crianças, use cores festivas e alegres.
Escolha os sabores que as crianças mais apreciam.
Para ornamentar, utilize natas batidas ou creme de baunilha, creme de chocolate ou iogurtes de frutas.
Decore o gelado com granizo de chocolate, pérolas, flores de açúcar, bolachas ou pequenos chocolates.
As crianças podem fazer antecipadamente as suas próprias bandeiras, desenhos e sombrinhas.
Deixe as crianças decorarem o seu próprio gelado com pedacinhos de chocolate, bolachas, etc.

Eis algumas deliciosas sugestões para servir:

- Gelado de banana / baunilha / creme de chocolate.
- Gelado de chocolate com leite / chocolate / nozes picadas.
- Gelado de alteia / gelado de morango / iogurte.
- Fatias de bolo / gelado de baunilha / molho de frutas.
- Crepes / iogurte / gelado de frutas / açúcar pilé.

# Receitas

## ■■■ Sorvete de limão

*Sumo de meia laranja*
*175 cc de sumo de limão fresco*
*300 cc de xarope (veja a página 14)*
*½ clara de ovo*

Misture os sumos de limão e laranja com o xarope, mexendo completamente. Bata a clara de ovo em castelo e misture na calda. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 25 - 35 minutos.

## ■■■ Sorvete de kiwi

*250 g de kiwis frescos sem pele*
*2 colheres de sopa de sumo de limão*
*150 cc de xarope (veja a página 14)*

Reduza os kiwis a puré juntamente com o sumo de limão e o xarope. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 25 - 35 minutos.

## ■■■ Gelado de banana

*200 g de bananas maduras*
*sumo de ½ limão*
*75 g de açúcar fino*
*150 cc de leite*
*50 cc de natas*

Reduza as bananas a puré juntamente com o açúcar e o sumo de limão. Misture bem o puré de banana com o creme e o leite.
Tempo de preparação: 30 - 35 minutos.

## ■■■ Gelado base

*2 gemas de ovo*
*250 g de leite gordo*
*150 cc de natas*
*75 g de açúcar fino*
*5 g de açúcar de baunilha*

Bata as gemas de ovo, o açúcar e a baunilha até a mistura ficar leve e espumosa. Junte o leite, mexendo sempre. Bata o creme até que fique quase espesso. Combine o creme batido com os outros ingredientes, tendo o cuidado de reparar se todos estão bem misturados.
Tempo de preparação: 40 - 50 minutos.

**Conselho:** Poderá combinar a mistura do gelado base com, por exemplo:
- 30 g de nozes em pedaços, avelãs, amendoins
- 40 g de frutas cristalizadas em pedaços
- 30 g de tablete de chocolate puro em pedaços ou 8 g de canela.
  Outros ingredientes escolhi-dos poderão ir sendo adicionados no meio do tempo de preparação, excepto a canela, que pode ser misturada com as gemas de ovo.

## ■■■ Gelado de baunilha

*4 gemas de ovo*
*65 g de açúcar fino*
*5 g de açúcar de baunilha*
*200 cc de leite gordo*
*125 cc de natas*

Ponha as gemas dos ovos, o açúcar e a baunilha numa taça. Bata com o misturador até as gemas dos ovos ficarem quase espumosas. Aqueça lentamente o leite. Bata as natas com as gemas dos ovos e junte-as progressivamente ao leite quente. Quando os ingredientes estiverem bem batidos, deite o creme numa caçarola.
Aqueça a mistura em lume brando durante 2 minutos, mexendo sempre. Tenha o cuidado de evitar que a mistura ferva. Deixe-a arrefecer até à temperatura do frigorífico.
Tempo de preparação: 40 - 45 minutos.

## ■■■ Gelado de chocolate

*1 gema de ovo*
*70 g de açúcar fino*
*15 g de cacau*
*200 cc de leite gordo*
*125 g de natas*

Bata as gemas dos ovos com o açúcar, o cacau e 50 cc de leite até o cacau ficar dissolvido, e depois junte o resto do leite, batendo sempre. Bata as natas até ficarem espumosas. Adicione a mistura do cacau com as natas batidas. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 40 - 45 minutos.

**Conselho:** Poderá juntar à mistura do creme de chocolate por exemplo, 30 g de avelãs ou amêndoas torradas cortadas em pedaços. Junte os ingredientes escolhidos na caçarola, a meio do tempo de preparação.

## ■■■ Gelado de moca

*1 gema de ovo*
*6 g de café instantâneo*
*70 g de açúcar fino*
*200 cc de leite gordo*
*150 cc de natas*
*5 g de açúcar de baunilha*

Dissolva o café numa colher de sopa de água quente e deixe-o arrefecer. Bata a gema de ovo com o açúcar, o café dissolvido e o leite. Bata as natas até ficarem espumosas. Misture o café com as natas batidas. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 40 - 50 minutos.

**Conselho:** Poderá juntar ao gelado de moca, por exemplo, 40 g de chocolate branco em pedaços, manteiga de chocolate ou chocolate puro. Junte os ingredientes escolhidos na caçarola, a meio do tempo de preparação.

### ■■■ Gelado de iogurte de frutas

*175 g de frutos, por exemplo: uvas, framboesas ou morangos*
*80 g de açúcar fino*
*50 cc de natas*
*250 cc de iogurte*
*2 colheres de sopa de sumo de limão*
Lave os frutos. Faça um puré com as frutas, o açúcar e o sumo de limão. Junte-lhes o iogurte e as natas. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 30 - 40 minutos.

### ■■■ Batido gelado de morango / mousse de morango

*300 g de morangos*
*180 cc de xarope (veja a página 14)*
*sumo de meio limão*
*2 claras de ovo (de ovos pequenos)*
*30 cc de natas*
Lave os morangos. Faça com eles um puré em conjunto com o sumo de limão e o xarope. Bata as claras de ovo até ficarem espumosas. Bata a mistura dos morangos com as claras de ovo e junte as natas. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 40 - 50 minutos.

### ■■■ Gelado de morango

*200 g de morangos frescos*
*70 g de açúcar fino*
*1 colher de sopa de sumo de limão*
*1 gema de ovo*
*175 cc de leite gordo*
*50 cc de natas*
Lave os morangos. Faça com eles um puré em conjunto com o sumo de limão e o leite. Bata a gema de ovo com o açúcar. Bata as natas até ficarem espumosas. Junte a mistura dos morangos com as natas e a gema de ovo. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 30 - 40 minutos.

**Conselho:** Em vez de morangos poderá usar puré de uvas, framboesas ou amoras.

### ■■■ Gelado de ananás

*175 g de ananás fresco*
*100 g de açúcar fino ou pilé*
*250 cc de natas*
*½ colher de sopa de sumo de limão*
Descasque o ananás e retire a parte central dura e os olhos. Faça um puré juntamente com o açúcar e o sumo de limão. Bata parte das natas. Misture o ananás com as natas batidas. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 45 - 55 minutos.

### ■■■ Conselho: Bolo gelado "Caprice"

(dá aproximadamente para 6 pessoas)
*pudim gelado de ananás*
*1 base fina de tarte, com 20-22 cm de diâmetro*
*papel vegetal*
*1 bolo macio*
*4 fatias de ananás*
*1 ½ latas de mandarinas*
*folhas de hortelã se desej*ar
Primeiro, marque a forma com o papel vegetal. Marque o fundo da forma com uma rodela de papel vegetal e os lados com uma tira comprida. Ponha a forma marcada no congelador durante cerca de meia hora antes de a encher, para que assim o gelado não derreta quando entrar em contacto com a forma.
Para encher a forma: Corte o bolo macio transversalmente em 2 metades e coloque uma delas no fundo da forma.
Borrife a metade colocada no fundo com licor, se desejar. Cubra o bolo com uma parte de gelado e depois coloque a segunda parte do bolo por cima. Tape a forma com papel. Ponha o bolo no congelador durante cerca de 1 hora (dependendo da contextura do gelado).
Antes de servir, coloque por algum tempo no frigorífico a travessa em que vai servir o gelado. Poderá ornamentar o bolo como desejar, com frutas e/ou natas batidas.

### ■■■ Gelado sem açúcar

*150 cc de leite gordo*
*30 cc de natas*
*30 g de substância adocicada "Sionon" (em pó)*
*1 ovo*
*10 grãos de essência de baunilha*
Bata o ovo com o leite, a substância adocicada e a baunilha até ficarem espumosos. Bata as natas até ficarem espessas. Misture as natas batidas com os restantes ingredientes. Verifique se todos os ingredientes estão bem misturados.
Tempo de preparação: 30 - 40 minutos.
Uma dose contém 85 Kcalorias / 355 KJ, 2 g de carbo hidratos, 3 g de proteínas, 5 g de gordura.
A quantidade de carbo hidratos (= açúcar e amido) por dose é tão baixa que dificilmente afectará o nível de açúcar no sangue. Uma dose pode além disso ser ingerida sem ter de se privar de qualquer outro alimento constante da dieta de diabetes.
Poderá substituir a substância adocicada "Sionon" por outra espécie de adocicante artificial. No entanto, a vantagem do "Sionon" é suportar melhor as temperaturas baixas de congelação, dando ao gelado uma consistência mais forte. Actualmente os diabéticos podem também consumir alimentos adocicados com açúcar normal. No entanto, deverão seguir certas orientações quanto a este caso. Para mais informações, aconselhamos que consulte o seu médico assistente.

100% recycled paper

4203 064 08931